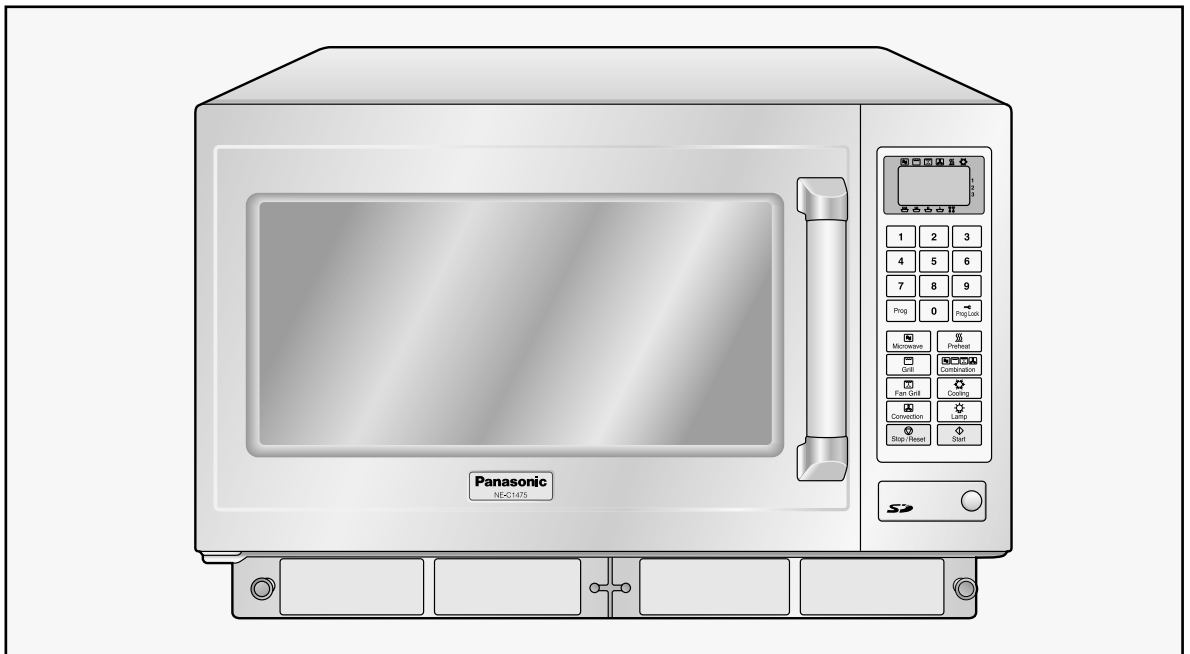


Operating Instructions	Microwave Oven	For Commercial Use
Bedienungsanleitung	Mikrowellenherd	Für gewerbliche Nutzung
Instructions d'utilisation	Four micro-ondes	Pour une utilisation commerciale
Bedieningsinstructies	Magnetronoven	voor commercieel gebruiken
Instrucciones de uso	Horno microondas	Para uso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

NE-C1475



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contents

	page
Safety Information	1 - 4
Outline Diagram (Explanation)	4 - 5
SD Memory Card	6
Types of Container to Use	7
Operating your Oven as a Microwave	8
Operating your Oven on Convection	9
Operating your Oven on Grill Convection	10
Operating your Oven on Grill	11
Operating your Oven on Fan Grill	12
Operating your Oven on Combination	13 - 16
Setting the Memory Programmes	17
Using the Memory Programmes	18
How to Activate Programme Lock	19
How to Deactivate Programme Lock	20
Programme List	20
Keeping your Oven Hot	21
Cooling your Oven quickly	22
How to change the Beep Tone	22
How to change Cleaning Interval of the Air Filter	23
Care of your Oven and Cleaning	24 - 25
When to Call Service Engineer	26
Technical Specifications	27
Information on Disposal for users of Waste Electrical & Electronic Equipment	28

1. Earthing instructions

IMPOTANT: FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED. When an outlet is not earthed, it is personal responsibility and obligation of the customer to have it replace with a properly earthed outlet.

VOLTAGE AND POWER WARNING

The voltage used must be the same as specified on the oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. Do not place the oven in a hot or damp place;

e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C(104°F) and/or the humidity is more than 85%. Free air flow around oven is important. There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the oven is too close to a radio or TV.

For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents

i.e. 5cm(2 inches) at the side and rear;

20cm(8 inches) at the top.

This oven must be positioned so that the plug is accessible.

2. Voltage and Power

The voltage used must be the same as specified on the oven. Using a higher voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage.

3. Service

It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.

Do not remove the outer casing of the oven.

High voltages are present inside the cabinet.

Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel. Contact the manufacturer.

Door Seals

Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove outer panel from the oven.

The door seals and door seal areas should always be kept clean-use a damp cloth.

4. Operation when empty

The appliance must not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation when empty will damage the appliance.

5. Cord

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Do not immerse oven in water. Keep cord away from heated surfaces. Do not let cord hang over the edge of table or work top. The back of the appliance heats up during use. Do not allow the cord to be in contact with the back of the appliance or cabinet surface.

6. Hot Surfaces

Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during use. (Grill, Convection and Combination) Take care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.

The oven has heaters situated in the top and back of the oven. After use, the roof, walls and floor will be very hot.

7. Switching off.

In case of electronic failure, oven can only be turned off at outlet.

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

When you first unpack your Oven

1.Examine your Oven

Unpack oven, retain all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify supplier immediately if unit is damaged. N.B DO NOT install if unit is damaged.

2.Door Seals

The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.

3.Guarantee card

Fill out and post the pre-addressed guarantee card.

4.Removal of protective film

A protective film is used to prevent scratching of the outer case during transportation. Peel this film off before installation or use.

Placement of Oven

1.Placement of Oven

Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow.

A gap of at least 5 cm (2 inches) must be available at the right and left hand sides and back wall of the oven. A minimum space of 20 cm (8 inches) must be left above the oven and the 2 exhaust vents at the rear.

2.Shelves

Do not place the oven on a shelf directly above or beside a gas or electric hob, cooker or deep fat fryer. The oven may be damaged. It is dangerous to position this oven on a shelf which is so high that food and accessories cannot be safely removed by the user.

3.Stacking

DO NOT attempt to stack these ovens.

Operation

1.Air vents

This oven requires free airflow at the back for maximum cooling efficiency.
DO NOT BLOCK THE AIR VENTS.

2.Maximum room temperature

Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C (104°F) and/or the humidity is more than 90%. Free airflow around the oven is important.

3.Outdoor use

Do not use outdoors.

4.Storage of accessories

When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on. In case of electronic failure, oven can only be turned off at outlet.

Caution

1.Before Use

Before using CONVECTION, COMBINATION, GRILL, GRILL CONVECTION or FAN GRILL function for the first time, operate this oven without food on CONVECTION 250°C for 20 minutes.This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. Remove all accessories from the oven.

2.Smoke/Fire

During cooking with MICROWAVE mode, if smoke is observed, keep the Oven door closed, and switch off or disconnect the oven from the supply. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, press STOP/RESET pad. Switch off at outlet. If possible, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

3.Interference

There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the oven is too close to a radio or TV.

4.Heater Operation

When using HIGH, MEDIUM, LOW and SIMMER powers, half the Grill elements and the CONVECTION fan operate to reduce the build up of condensation. Take care NOT TO TOUCH OVEN CEILING.

5.Cleaning

Do not clean this appliance with a water jet. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the oven interior and could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Heating Times

As MICROWAVE and COMBINATION heating times are much shorter than other cooking methods, it is essential that recommended heating times are not exceeded without first checking the food.

Cooking times given in the charts are approximate. Factors that may affect cooking times are: starting temperature, volume, size and shape of foods and dishes used.

Fire!

If the recommended heating times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven. It is critical that the Oven is cleaned regularly and kept free of excess grease. See Care of your Oven and Cleaning.
(See pages 24 - 25.)

2. Small Quantities of Foods

Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long.

Fire!

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, press STOP/RESET pad. Switch off at outlet, if possible or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

3. Food Components

Foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster by Microwave because their properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fibre, absorb microwave energy slower which means a longer heating time.

4. Food High in Fat/Sugar

It is important to correctly set the heating time for food with a high fat, alcohol and sugar content. If these foods are heated by microwave for too long they can ignite. NEVER LEAVE UNATTENDED. eg. Doughnuts, syrup sponge puddings, Christmas puddings and mince pies.

5. Eggs

Do not boil eggs in their shell by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode.

6. Piercing Skins

Potatoes, apples, egg yolks, whole vegetables and sausages are examples of food with non-porous skins. These must be pierced using a fork before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

7. Deep fat frying

Do not attempt to deep fat fry in your oven.

8. Checking Internal Temperature

To ensure the complete destruction of food poisoning bacteria such as Lysteria and Salmonella, ensure the internal temperature of the food reaches at least 72°C when reheating. Use a suitable thermometer with probe attachment to check the temperature at the end of the heating time. Heat for a longer time if the correct temperatures are not reached. DO NOT use a domestic meat thermometer - use only correctly calibrated equipment.

9. Liquids

When heating liquids by MICROWAVE, eg. soup, sauces and beverages, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility, the following steps should be taken:

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

10. Paper, Plastic

When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers may ignite if overheated.
(See page 7.)

Do not use re-cycled paper products, as they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used, unless packaging states they are specifically designed for microwave use.

11. Reheating

It is essential reheated food is served "piping hot" (72°C). Always check before serving and if in doubt return food to oven for further heating.

12. Standing Times

Standing times are essential for foods cooked or reheated by MICROWAVE or COMBINATION. During the stand time, heat will continue to conduct to the centre to cook the food completely. The denser the food, the longer the stand time. Reheated foods also require a standing time.

Important Information - Read Carefully

13. Accessories

Follow specific instructions in this guide for proper use of oven accessories and cookware. Failure to do so could damage the oven.

Take care when removing food and/or accessories from the oven. The Wire Rack Shelf provided DOES NOT have a non-tip lock—take care if you pull it out to remove food.

14. Cooking containers

Before use on MICROWAVE and COMBINATION, always check that containers are suitable.

(See page 7.)

DO NOT MICROWAVE sealed containers as they will explode.

15. Fan motor operation

After using MICROWAVE, CONVECTION, COMBINATION, GRILL, FAN GRILL or GRILL CONVECTION the fan motor always rotates for approx. 5 minutes to cool the electric components. This is normal and you can take out food even though fan motor operates.

16. Baby bottles/jars

Feeding bottles and baby food jars shall be open when heated and the contents are to be stirred or shaken, and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

17. When children use oven

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Outline Diagram

Accessories Supplied

(8) Air Filter

PLEASE ENSURE THAT AIR FILTERS ARE INSTALLED BEFORE USING THE OVEN. Operation without air filters will allow dirt and grease to block air vents causing the oven to overheat.

See page 25 for installation.

(12) Ceramic Insulating Tray

Parts No. A06033230BP

When using metal dishes on COMBINATION, place the Ceramic Insulating Tray between the food container and the Wire Rack Shelf.

The Ceramic Insulating Tray should remain in the oven during preheating on a combination programme.

If placing food directly on the Ceramic Insulating Tray, ensure it is clean and free of excess grease.

COOL the Ceramic Insulating Tray before cleaning to avoid breakage. Ceramic Insulating Tray should be placed on base of oven to catch drips when grilling.

(13) Wire Rack Shelf

Parts No. A06023C50BP

The shelf can be used on CONVECTION, COMBINATION, GRILL CONVECTION, GRILL and FAN GRILL functions.

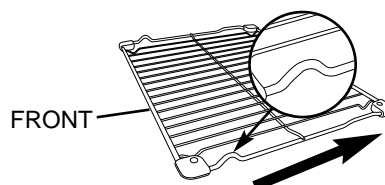
DO NOT leave shelf in oven on MICROWAVE ONLY function.

DO NOT PLACE METAL CONTAINERS DIRECTLY ON WIRE RACK SHELF when using COMBINATION function.

Use the Ceramic Insulation Tray.

There is NO NON-TIP Safety Lock on Shelf — take care when removing food.

Installing Wire Rack Shelf



Insert direction to the cavity

(14) SD Memory Card

Parts No. RP-SD016BCS0

An SD Memory Card is included with the oven and carries excel files to enable programming via your Personal Computer. Up to 99 of your own cooking programmes can be stores via the SD Memory Card. If the SD Card is lost or develops a fault, please contact Service Engineer.

See "Storing Programme Data on SD Memory Card" for information on using the SD Card and the memory programming software.

Your oven Explained

- (1) **Oven Lamp Cover**
- (2) **Quartz Grill Elements**
- (3) **Convection Fan and Heater**
- (4) **Door handle**
- (5) **Display Window**
- (6) **Control panel**
- (7) **SD Card Cover**
- (9) **Oven Exhaust Vents**
- (10) **Ceramic Base**
- (11) **Shelf Supports (Upper, Lower)**

Control Panel

- (15) **Number Pads**
- (16) **Prog (Programme) pad**
- (17) **Microwave Pad**
- (18) **Grill pad**
- (19) **Fan Grill Pad**
- (20) **Convection Pad**
- (21) **Stop/Reset Pad**

Before heating: One press clears the display.

During heating: One press stops the heating cycle and two presses clear the display.

N.B. See page 19 for operation whilst in Programme Lock.

- (22) **Prog Lock (Programme Lock) Pad**
- (23) **Preheat Pad**
- (24) **Combination pad**
- (25) **Cooling Pad**
- (26) **Oven Lamp Pad**

The Oven Lamp switches off when the door is closed. If you want to check the food, press Lamp Pad, it will then illuminate for 10 seconds. The Oven Lamp turns on whenever the door is opened.

- (27) **Start Pad**

Repeat Feature:

You can repeat the same heating programme if you press START Pad within 1 minute of the previous programme finishing.

After 1 minutes, if START Pad is not pressed, goes blank if the oven door is closed.

After 30 minutes returns to "0" if the oven door is open.

Display Window

The cursor will illuminate to indicate the programme set. Always check the cursor position before you press START Pad.

- (28) **Microwave**
- (29) **Grill**
- (30) **Fan Grill**
- (31) **Convection**
- (32) **Preheat**
- (33) **Cooling**
- (34) **Microwave Power Level**
- (35) **Cooking Stage Indicator**

SD Memory Card

An SD Memory Card is included in the unit purchased. It allows you to store up to 99 Memory Programmes in the oven.

Use the card when storing or recalling Memory Programmes.

You can record the Memory Programme data onto your SD Memory Card using your personal computer.

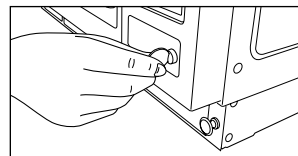
Refer to "Storing Programme Data on SD Memory Card".

How to insert / remove the SD Memory Card

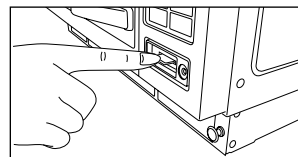
Before you insert / remove an SD Memory Card, always disconnect the oven from the power supply. Or it is possible, the display window should be blank, otherwise, the data on the SD Memory Card may be damaged.

How to remove

1. Unscrew the SD Card Cover and remove it.

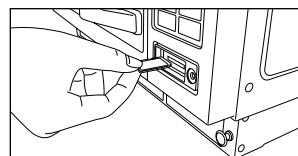


2. Push the SD Memory Card with your finger to draw it out. Then, remove it.

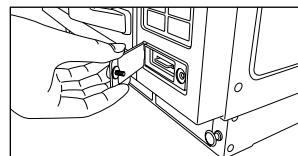


How to insert

1. Insert an SD Memory Card with its label facing up as indicated by mark until it snaps into place.



2. Fit the left edge of the SD Card Cover. Screw to close at the right-hand side.



Caution:

1. Always close the SD Card Cover except when an SD Memory Card is inserted / removed in order to prevent water or dust from entering.
2. Insert only an SD Memory Card specified for this oven. Do not use any other type or substitute SD Memory Card.
3. Keep the removed SD Memory Card away from static electricity.
4. Do not disassemble or modify SD Memory Cards.
5. Do not apply a physical shock to SD Memory Cards. Do not bend, drop, or get them wet.
6. Do not touch the metal terminals of an SD Memory Card with your hand or metal.
7. Do not remove the label. Do not paste another label onto the SD Memory Card.
8. Do not leave SD Memory Cards in locations subject to high temperatures or direct sunlight.
9. Do not leave SD Memory Cards in locations subject to corrosive gases.
10. If the SD Memory Card is lost or becomes faulty, please contact a Service Engineer to obtain a replacement.

MICROWAVE

1. Glass

- DO USE: Heat Resistant glass eg. Pyrex
DO NOT USE:
Delicate glass, lead crystal which may crack or arc.

2. China/Ceramics

- DO USE: Glazed china dishes, porcelain and ceramic dishes designed for cooking.
DO NOT USE:
Fine bone china dishes with metal patterns. Jugs with glued handles.

3. Pottery/Earthenware/Stoneware

- DO USE: If completely glazed.
DO NOT USE:
If unglazed - these dishes can absorb water which absorbs energy.
This makes the dish hot and increases the heating time.

4. Foil/Metal

- DO USE: For reheating only:
Individual portion, open topped foil containers. Take care the containers do not touch WALLS or DOOR of oven. Do not cook in foil containers.
Small amounts of Aluminium foil can be used to shield joints of meat during defrosting - take care that foil doesn't touch sides or door.

- DO NOT USE:
Metal platters, Wire Rack Shelf, any dish with METAL PATTERN or TRIM. METAL SKEWERS. DO NOT RE-USE FOILCONTAINERS - ARCING may occur as they become DENTED/ DAMAGED. Do not use Le Creuset-style dishes (Cast iron covered by enamel). These can be used on convection or grill.

5. Plastic

- DO USE: High temperature plastic like Durable Polysulfon rather than soft flexible dishes. (Remove any metal twist ties.)
DO NOT USE:
Melamine, Polypropilen, Phenol Urea, also do not use plastic food storage bags and containers eg. Margarine, Yoghurt and Mayonnaise tubs.

6. Covering Films

- DO USE: Non plasticiser cling film designed for Microwave use. Do not allow film to touch food. To prevent nasty steam burns, pierce film to allow it to escape and remove film from dish carefully.
DO NOT USE:
Film designed only for covering food.

7. Wood/Wicker

- DO USE: Wooden skewers designed for food use.
DO NOT USE:
Wicker baskets, wooden bowls (with prolonged use these tend to dry out and may ignite)

8. Paper

- DO USE: disposable, polyester coated paper board dishes if designed for microwave.
DO NOT USE:
Paper napkins (these can ignite), wax coated cups, recycled products (unless stated suitable by manufacturer)

COMBINATION

- Combination programmes use microwaves and heat (CONVECTION or GRILL) therefore you must choose the container carefully.
DO USE: Metal containers check they do not have jagged metal seams. Ceramics that do not have a metal pattern.
Heat proof glass and china.
DO NOT USE:
Enamelled items (that may be gold/metal pattern. Enamelled cast iron eg Le Creuset. Any dish that's not heatproof eg plastics, and cling film.

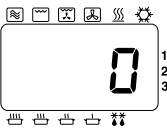

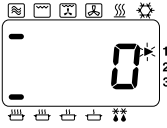



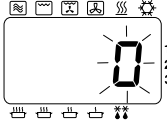

CONVECTION / GRILL CONVECTION

- DO USE: Any container suitable for conventional ovens eg metal, ceramic, earthenware, enamelled cast iron etc.
DO NOT USE:
Plastic containers, food films, wood/wicker, glass, paper.

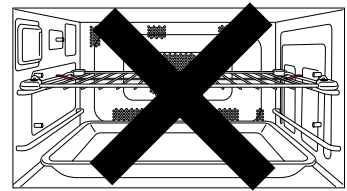
GRILL / FAN GRILL

- DO USE: Any container suitable for fierce griling eg stainless steel, Le Creuset, Ceramics, Baking Sheets etc.
DO NOT USE:
Plastic containers, fine ceramics, cling film etc.






Operating your Oven as a Microwave

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Select Power Level. 	Press MICROWAVE Pad to select correct power. eg. HIGH—see below.	
3 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg. 4 min. 30 secs. Press Pads 4, 3 and 0. Max time you can set: HIGH 15 mins Other 60 mins	
4 Press START Pad. 	Display window will count down time. The cooling fan will be turned on.	
5 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme  Open Door 

ACCESSORIES TO USE



Do not use the Wire Rack Shelf or Ceramic Insulating Tray when cooking by MICROWAVE.

PRESS	POWER LEVEL	WATTS
Once		HIGH 1350
Twice		MEDIUM 650
3 Times		LOW 420
4 Times		SIMMER 240
5 Times		DEFROST 180
6 Times	—	STAND 0

• Multi-Stage (Sequential) Heating

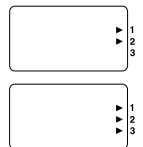
The oven can be programmed with up to 3 different stages to operate in sequence. These can be MICROWAVE, GRILL, CONVECTION, FAN GRILL, GRILL CONVECTION or COMBINATION functions. If a required heating time is greater than 15 minutes on HIGH power, use 2 stage programming.

For 2 stage programming:

Follow steps 1-3 then enter the next heating programme, and press START Pad.

For 3 stage programming:

Follow 2 stage programming and enter a 3rd heating programme before pressing START Pad.



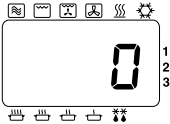







• Hot Surfaces

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

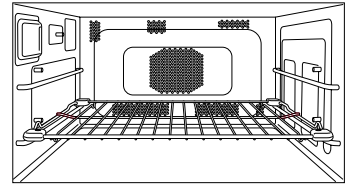
• Repeat Feature

See page 5.

Operating your Oven on Convection

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press CONVECTION Pad.* 	Select required oven temperature. eg. 180°C Continue to press CONVECTION Pad until temperature required appears in display window. Temperature counts up in 10°C from 100°C-250°C	
3 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg.18 mins. Press Pads 1,8,0 and 0. Max heating time is: 99 mins. 99 secs.	
4 Press START Pad. 	Display window will count down time. The Convection fan turns on.	
5 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme  Open Door 

ACCESSORIES TO USE



For best results place the cooking container on Wire Rack Shelf in the LOWER position. Food can be placed directly on the Wire Rack Shelf if it is thoroughly cleaned before use.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf. Take care when removing food.

* The oven will memorise the last CONVECTION temperature used should you wish to use the same one again.

Press the CONVECTION pad when cooking is complete & the last temperature used will be displayed.

- **Hot Surfaces**

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

- **Multi-Stage (Sequential) Heating**

See page 8.

- **Recalling Convection Temperature**

The temperature selected can be checked for 3 seconds after pressing CONVECTION Pad. Temperature will be displayed briefly in window before returning to remaining heating time. The temperature cannot be altered during a programme.









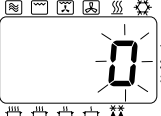

- **Preheat**

For best results on Convection the oven should be preheated. (See page 21.)

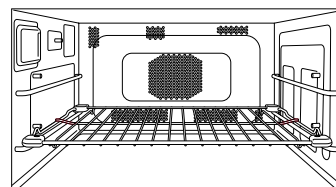
- **Repeat Feature**

See page 5.

Operating your Oven on Grill Convection

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press GRILL Pad. 	High or low level can be selected, but Grill level is automatically fixed after pressing CONVECTION Pad.	
3 Press CONVECTION Pad.* 	Select required oven temperature. eg. 180°C Continue to press CONVECTION Pad until temperature required appears in display window. Temperature counts up in 10°C from 100°C-250°C	
4 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg. 18 mins. Press Pads 1,8,0 and 0. Max heating time is: 99 mins. 99 secs.	
5 Press START Pad. 	Display window will count down time. The Convection fan turns on.	
6 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme  Open Door 

ACCESSORIES TO USE



For best results place the cooking container on Wire Rack Shelf in the LOWER position. Food can be placed directly on the Wire Rack Shelf if it is thoroughly cleaned before use.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf.
Take care when removing food.

* The oven will memorise the last GRILL CONVECTION temperature used should you wish to use the same one again. Press the CONVECTION pad when cooking is complete & the last temperature used will be displayed.

• Hot Surfaces

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

• Multi-Stage (Sequential) Heating

See page 8.

• Recalling Convection Temperature

The temperature selected can be checked for 3 seconds after pressing CONVECTION Pad. Temperature will be displayed briefly in window before returning to remaining heating time. The temperature cannot be altered during a programme.
Recalling Grill level is not available.

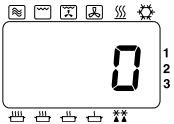

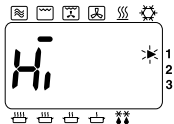



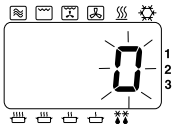
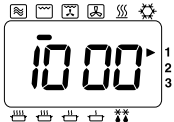
• Preheat

For best results on Convection the oven should be preheated. (See page 21.)

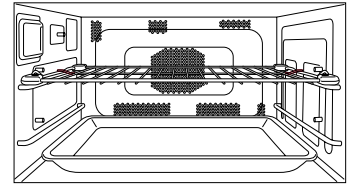
• Repeat Feature

See page 5.

Operating your Oven on Grill

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press GRILL Pad. 	Select required Grill level. eg. High Display Output 1 press Hi 1840 W 2 presses Lo 1500 W	
3 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg.10 mins. Press Pads 1,0,0 and 0. Max heating time is: 60 mins.	
4 Press START Pad. 	Display window will count down time. The convection fan turns on.	
5 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme. (Less than 1 minute.)	End of Programme  Open Door 

ACCESSORIES TO USE



For best results place the food on Wire Rack Shelf in UPPER position.

Ceramic Insulating Tray may be placed on base of oven to catch splashes and drips. Small items of food that might fall between Wire Rack Shelf can be cooked directly on ceramic Insulating Tray on Wire Rack Shelf in UPPER position.

Drain frequently to avoid excessive spitting. Deep dishes may be finished under the grill placed on the Wire Rack Shelf in the LOWER position or placed directly on ceramic base.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf.
Take care when removing food.

- **Hot Surfaces**

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

- **Multi-Stage (Sequential) Heating**

See page 8.

- **Recalling Grill level**

The Grill level selected can be checked for 3 seconds after pressing GRILL Pad.

The Grill level will be displayed in the window before returning to remaining heating time.

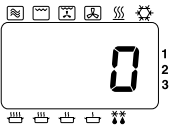





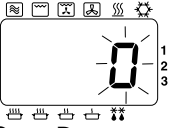
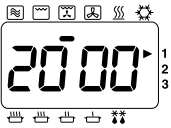
- **Preheat**

For best results on Convection the oven should be preheated.
(See page 21.)

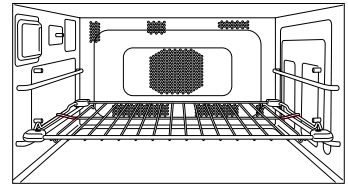
- **Repeat Feature**

See page 5.

Operating your Oven on Fan Grill

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press FAN GRILL Pad.* 	Select required Fan Grill temperature. eg. 180°C Continue to press FAN GRILL Pad until temperature required appears in display window. Temperature counts up in 10°C from 100°C-250°C	
3 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg. 20 mins. Press Pads 2,0,0 and 0. Max heating time is: 99 mins. 99 secs.	
4 Press START Pad. 	Display window will count down time. The convection fan turns on.	
5 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme  Open Door 

ACCESSORIES TO USE



For best results place the cooking container on Wire Rack Shelf in the LOWER position. Food can be placed directly on the Wire Rack Shelf if it is thoroughly cleaned before use.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf.
Take care when removing food.

- **Hot Surfaces**

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

- **Multi-Stage (Sequential) Heating**

See page 8.

- **Recalling Fan Grill Temperature**

The temperature selected can be checked for 3 seconds after pressing FAN GRILL Pad.
Temperature will be displayed briefly in window before returning to remaining heating time.
The temperature cannot be altered during a programme.

- **Preheat**

For best results on Convection the oven should be preheated.
(See page 21.)

- **Repeat Feature**

See page 5.

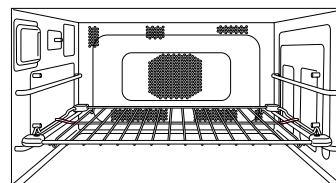
* The oven will memorise the last FAN GRILL temperature used should you wish to use the same one again.
Press the FAN GRILL pad when cooking is complete & the last temperature used will be displayed.

Operating your Oven on Combination

Preset Combination

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press COMBINATION Pad. 	Select Preset COMBINATION Number (1-5). eg. 1—see below.	
3 Select Time.	Press NUMBER Pads to set a heating time. eg. 3 mins. Press pad 3,0 and 0. Max heating time is: 5 mins.	
3 Press START Pad. 	Display window will count down time.	
4 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme Open Door

ACCESSORIES TO USE



For best results place food on Wire Rack Shelf in the LOWER position. The Ceramic Insulating Tray **MUST** be used if the cooking container is metal, NEVER place a metal container directly onto the WIRE SHELF when cooking by COMBINATION as arcing may occur and damage the dish/oven.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf. Take care when removing food.

PRESS	DISPLAY	MICROWAVE POWER	GRILL OR CONVECTION SETTING	GRILL LEVEL OR CONVECTION TEMPERATURE	MAXIMUM HEATING TIME
Once	1*	HIGH	Fan Grill	250°C	5 mins
Twice	2	LOW	Fan Grill	250°C	60 mins
3 Times	3	DEFROST	Fan Grill	250°C	60 mins
4 Times	4	LOW	Grill Convection	250°C	60 mins
5 Times	5	LOW	Grill	Hi	60 mins

*Combi 1 may only be used as the **first stage** of a 2 or 3 stage cooking programme.

Operating your Oven on Combination

- **Hot Surfaces**

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

- **Multi-Stage (Sequential) Heating**

See page 8.

- **Recalling Preset Combination Number**

The Preset Combination Number (1-5) selected can be checked for 3 seconds after pressing COMBINATION Pad.

The Preset Combination Number will be displayed in the window before returning to remaining heating time.

- **Preheat**


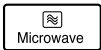
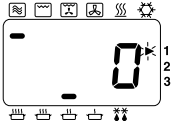


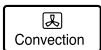





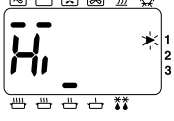


For best results on combination the oven should be preheated.

(See page 21.)

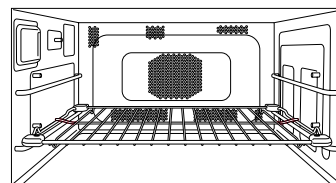
- **Repeat Feature**

See page 5.

Manual Combination

ACTION	INFORMATION	DISPLAY									
<p>1 Open Door. Put in Food.</p> <p>Close Door.</p>	<p>The oven lamp will come on.</p> <p>Oven lamp turns off.</p>										
<p>2 Select Power Level.**</p> 	<p>Press MICROWAVE Pad to select correct power. eg. LOW.</p>										
<p>3 Press GRILL Pad*</p>  <p>or FAN GRILL Pad***</p>  <p>or CONVECTION Pad* ***</p>  <p>or GRILL Pad *</p>  <p>+</p> <p>CONVECTION Pad * ***</p> 	<p>MWO + GRILL Select Grill Level.</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Display</td> <td>Output</td> </tr> <tr> <td>1 press</td> <td>Hi</td> <td>1840 W</td> </tr> <tr> <td>2 presses</td> <td>Lo</td> <td>1500 W</td> </tr> </table> <p>eg. Hi.</p> <p>OR</p> <p>MWO + FAN GRILL Press Fan Grill Pad until required temperature appears in display. eg. 200°C.</p> <p>OR</p> <p>MWO + CONVECTION Press Convection Pad until required temperature appears in display. eg. 200°C.</p> <p>OR</p> <p>MWO + GRILL CONVECTION Hi or Lo level can be selected but Grill level is automatically fixed after pressing Convection Pad.</p> <p>+</p> <p>Press Convection Pad until required temperature appears in display. eg. 200°C.</p>		Display	Output	1 press	Hi	1840 W	2 presses	Lo	1500 W	    
	Display	Output									
1 press	Hi	1840 W									
2 presses	Lo	1500 W									
<p>4 Select Time.</p>	<p>Press Number Pads to set a heating time. eg. MWO + GRILL 18 mins. Press pads 1,8,0 and 0 Max heating time is: 60 mins.</p>										

ACCESSORIES TO USE



For best results place food on Wire Rack Shelf in the LOWER position. The Ceramic Insulating Tray MUST be used if the cooking container is metal, NEVER place a metal container directly onto the WIRE SHELF when cooking by COMBINATION as arcing may occur and damage the dish/oven.

Caution:

There is NO NON-TIP Safety Lock on Wire Rack Shelf. Take care when removing food.



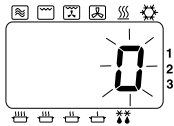

* Combination of Microwave and Grill and Convection is possible.

** Combination settings using HIGH power may only be used as 1 stage of a 2 or 3 stage cooking programme and for a maximum 5 mins heating time.

*** The oven will memorise the last CONVECTION, GRILL CONVECTION, or FAN GRILL temperature used on COMBINATION should you wish to use the same one again. Press the CONVECTION or FAN GRILL pad when cooking is complete & the last temperature used will be displayed.

(ACTION 5-6 continued on next page.)

Operating your Oven on Combination

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
5 Press START Pad. 	Display window will count down time.	
6 Open Door.	At end of heating programme, oven beeps 3 times, and "0" flashes in window until door is opened. Remove food. Display window will indicate the previous programme.	End of Programme  Open Door 

- **Hot Surfaces**

Take great care when removing hot food. Use oven gloves.

- **Multi-Stage (Sequential) Heating**

See page 8.

- **Recalling Grill level (Only Grill Combination)**

The GRILL level selected can be checked for 3 seconds after pressing GRILL Pad.

The GRILL level will be displayed in the window before returning to remaining heating time.

- **Recalling Convection Temperature**

The temperature selected can be checked for 3 seconds after pressing CONVECTION Pad.

Temperature will be displayed briefly in window before returning to remaining heating time.

The temperature cannot be altered during a programme.

- **Recalling Fan Grill Temperature**

The temperature selected can be checked for 3 seconds after pressing FAN GRILL Pad.

Temperature will be displayed briefly in window before returning to remaining heating time.

The temperature cannot be altered during a programme.

- **Preheat**

For best results on combination the oven should be preheated.

(See page 21.)

- **Repeat Feature**

See page 5.

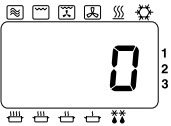
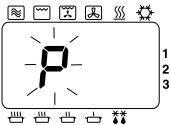

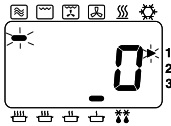

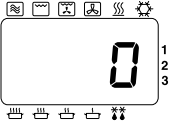
Setting the Memory Programmes

Please ensure that the SD Memory Card is inserted in the Oven.

Your oven has 99 blank memory programmes for your own heating requirement.

All 99 Memory Programmes can be set manually using the Programme Pad on the control panel. However, these programmes can be stored onto the SD Memory Card using your personal computer (see "Storing Programme Data on SD Memory Card").

Any programme information stored directly onto the SD Memory Card will override any manual programmes previously set.

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
<p>1 Open Door.</p>	<p>The oven lamp will come on.</p>	
<p>2 Press PROG Pad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 5px auto; text-align: center;">Prog</div> <p>Keep door open.</p>	<p>Keep pad pressed for 2 seconds until "P" is displayed.</p>	
<p>3 Press Programme Number.</p>	<p>eg. To set Programme 03: SIMMER 20 mins. Press NUMBER Pads 0 and 3. If programme has been previously set, this will appear in the display. If the programme memory is empty then the programme number will appear in the display.</p>	
<p>4 Select Power.</p>	<p>eg. Press MICROWAVE Pad 4 times.</p>	
<p>5 Select Time.</p>	<p>eg. Press NUMBER Pads 2, 0, 0, and 0.</p>	
<p>6 Press PROG Pad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 40px; margin: 5px auto; text-align: center;">Prog</div>	<p>After 3 seconds display returns to "0".</p>	

- **Programme Lock**

It is NOT possible to enter a programme when Programme Lock is set.
(See page 19.)

- **Multi-Stage (Sequential Cooking)**

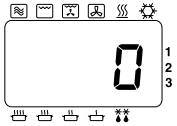



It is possible to programme into the memory a 2 or 3 stage programme using MICROWAVE, CONVECTION, GRILL, FAN GRILL, GRILL CONVECTION or COMBINATION.

- **Changing a Memory Programme**

To change a programme simply follow steps 1-6 on previous page entering your new programme.

Using the Memory Programmes

Please ensure SD Memory Card is inserted in the oven.
Using the 99 Memory Programmes.

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door. Put in Food. Close Door.	The oven lamp will come on. Oven lamp turns off.	
2 Press NUMBER Pads required.	eg. For programme 03. Press NUMBER Pads 0 and 3. This example is preset Memory Programme: SIMMER power 20 mins.	
3 Press START Pad. 	Display window will count down time.	

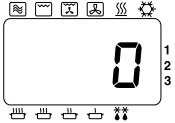

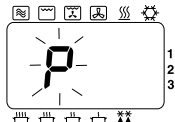
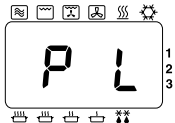

- **Programme Lock**

If programme lock is activated, programme starts immediately therefore there is no need to press START Pad.

How to Activate Programme Lock

One Touch Operating Mode

When Programme Lock is activated, oven operates in "ONE TOUCH" mode, i.e. press required memory programme number and oven immediately starts.
No need to press START Pad.

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door.	The oven lamp will come on.	
2 Press PROG LOCK Pad. 	<p>"P" is displayed. KEEP DOOR OPEN.</p> <p>After 2 seconds....</p> <p>After 3 seconds.....</p>	  

- **Interrupted Programme**

If the door is opened during a programme, the remaining heating time will be cancelled.

- **Repeat Feature**

Once a manual heating programme has finished, the oven will automatically display the programme again for a repeat programme even if the Programme Lock is activated.

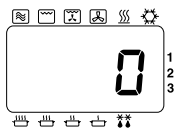

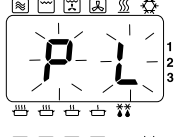
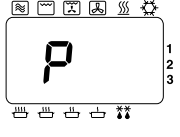
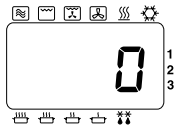
- **Setting New Programs**

When the Programme Lock is activated it is not possible to enter a Memory Programme or change the Beep tone.
(See page 22.)

- **Stop/Reset Pad**

During heating, one press stops the heating cycle, the programme is cleared and display returns to "0".

How to Deactivate Programme Lock

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door.	The oven light will come on.	
2 Press PROG Pad. 	Keep key pressed for 2 seconds until "P L" is displayed. KEEP DOOR OPEN. After 2 seconds.... After 3 seconds...	  

- **Two Touch Operating Mode**

The oven reverts to 2 TOUCH OPERATION mode when you deactivate Programme Lock. Press required key NUMBER Pads then press START Pad.

- **Interrupted Programme**

If the door is opened during a programme, once programme lock is deactivated, the remaining heating time will be retained in the display window until the door is closed and START Pad is pressed.

- **Repeat Feature**

Once a manual heating programme has finished, the oven will automatically display the programme again for a repeat programme with the Programme Lock deactivated.

- **Setting New Programs**










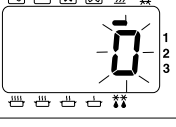


Once Programme Lock is released, you can enter new heating programs.

Programme List

It is possible to check the programmes that have been entered into the SD Memory Card. With the door open, press START pad and NUMBER pad 1 simultaneously. (The Oven will make an acknowledging beep). After 2 seconds, the display window will show each individual stage of each Memory Programme in the order 01, 02, 03 etc. Finally, it will display the Beep Tone setting and the Programme Lock symbol (P.L), the time interval for cleaning of the Air Filter, before clearing to "0".

Keeping your Oven Hot

To assist in faster heating and browning results, the PREHEAT feature is designed to keep your oven at a background temperature of 190°C, 220°C or 240°C for a hot start before using a GRILL, CONVECTION, FAN GRILL, GRILL CONVECTION or COMBINATION function.






ACTION	INFORMATION	DISPLAY
<p>1 Press PREHEAT Pad.*</p> 	<p>Select a required Preheat temperature when display is blank or "0". eg. 220°C</p> <p>1 press 190°C 2 presses 220°C 3 presses 240°C</p>	
<p>2 Press START Pad.</p> 	<p>Preheat temperature will be maintained at the selected temperature. Preheat temperature is reached when "P" flashes. The door must remain closed. If oven is not used, preheat automatically switches off after 4 hours.</p>	 
<p>3 Open Door.</p> <p>Close Door</p> <p>Press START Pad.</p> 	<p>Place food in oven.</p> <p>Select programme. eg. Convection 220°C 15 mins.</p> <p>Display window will count down time.</p> <p>At end of heating programme, beeps 3 times and "0" flashes in window until door is opened.</p>	   
<p>4 Open Door.</p>	<p>Display window will indicate the previous programme.</p> <p>If START Pad is not pressed within 1 minute, oven reverts to PREHEAT temperature previously selected.</p>	 <p>After 1 minute</p> 

Notes on Preheat and Cooling:









- Only PREHEAT and COOLING functions can be selected when the display is blank. All other programmes must have "0" in display.
- You can select PREHEAT function during a COOLING function and vice versa.
- After a heating function has completed, oven will revert to PREHEAT function automatically.
- * The oven will memorise the last PREHEAT temperature used should you wish to use the same one again. Press the PREHEAT Pad and the last temperature used will be displayed.

Cooling your Oven quickly

To quickly cool the oven cavity, the Panasonic Combi has a Cooling Pad. The Cooling Pad can be used effectively at the end of a cooking session to cool the oven for cleaning or if it is required for defrosting or heating by MICROWAVE whilst on PREHEAT function.

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Press COOLING Pad. 	You can select cooling when the display is blank (door closed), or when "0" is in the display (door open).	eg. Display has "0" 
2 Press START Pad. 	<ul style="list-style-type: none"> The COOLING fan and CONVECTION fan will turn on. The oven door can be opened or closed. But cools fastest when the door is open. The oven will cool in 3-30 mins. depending on temperature. 	
3 Once the oven has cooled.	The cooling and convection fans switch off.	

How to change the Beep Tone

ACTION	INFORMATION	DISPLAY															
1 Open Door. Keep door open.	The oven lamp will come on.																
2 Press PROG Pad. 	Keep pressed Pad for 2 seconds.																
3 Press START Pad. 	Press START Pad to choose sound level required. (eg. twice for Medium) <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">No. Presses</th> <th style="text-align: center;">Display</th> <th style="text-align: center;">Sound level</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">b-3</td> <td style="text-align: center;">Loudest</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">b-2</td> <td style="text-align: center;">Medium</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">b-1</td> <td style="text-align: center;">Quietest</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">b-0</td> <td style="text-align: center;">Silent</td> </tr> </tbody> </table>	No. Presses	Display	Sound level	1	b-3	Loudest	2	b-2	Medium	3	b-1	Quietest	4	b-0	Silent	
No. Presses	Display	Sound level															
1	b-3	Loudest															
2	b-2	Medium															
3	b-1	Quietest															
4	b-0	Silent															
4 Press PROG Pad. 	After 3 seconds, display returns to "0".	 After 3 seconds 															

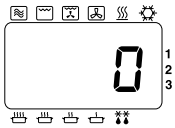

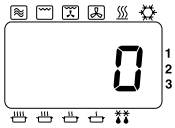




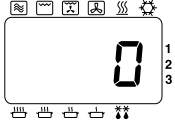
How to change Cleaning Interval of the Air Filter

A warning to clean the Air Filter will appear as "FILt" in the Display Window.

The oven is programmed to display the "FILt" warning after 500 hours of use.

When "FILt" appears in the Display Window, remove the Air Filter and clean it with hot soapy water.

Press STOP/RESET Pad to clear the display.

ACTION	INFORMATION	DISPLAY
1 Open Door.	The oven lamp will come on.	
2 Close a door while pushing START Pad and open a door.  Keep Door open.		
3 Press NUMBER Pad 3. 	The currently programmed interval will appear. eg. 500 hours.	
4 Select press NUMBER Pad.	Up to 9999 hours. eg. 600 hours. Press NUMBER Pads 6, 0 and 0.	
5 Press PROG Pad. 	After 3 seconds, display returns to "0".	

To check the total number of hours used,

- 1 Open the door. Keep door open.
- 2 Press Number Pad "3" while pressing START Pad.
- 3 The total number of hours used will appear in Display Window. eg. If the oven has been used for 20 hours,



After 3 seconds, display returns to "0".

Care of your Oven and Cleaning

It is essential that you follow these points to get the maximum use from your oven. Microwaves are attracted to moisture and grease: therefore a dirty oven does not cook EFFICIENTLY.

1. Before Cleaning

Switch off at the socket.

Cool the oven before cleaning. Use the COOLING programme.

(See page 22.)

The door may be left open to cool the oven quickly.

2. Door seals

Pay special attention to cleaning the door seals and door seal areas.

Regularly wipe the Drip Ledge to avoid a build up of moisture and grease.

3. Door

Keep the inside glass of the door clean by wiping regularly with a soft damp cloth. Small amounts of oven cleaner can be used - **DO NOT SPRAY DIRECTLY** onto door - **spray onto a cloth and wipe over.**

Do not use harsh detergents or abrasives.

4. Oven walls

The walls should be wiped regularly with a soft damp cloth. Small amounts of oven cleaner can be used - **DO NOT SPRAY DIRECTLY** onto walls - spray onto a cloth and wipe over.

DO NOT ALLOW OVEN CLEANER NEAR THE HOLES IN THE WALL OF THE OVEN.

If corrosive cleaner gets behind the wall, your oven could be damaged.

Do not allow cleaning liquids to seep into openings.

Keep the shelf runners free from grease and food debris.

The back wall of the oven has a heat resistant coating.

Clean this area oven cleaner applied onto a cloth and wipe over.

Do not use wire wool scourers to clean the oven interior.

Excess grease can be softened for ease of cleaning by placing 1-1 1/2 pints of hot water in a microwave-safe bowl with a chopped, fresh lemon. Heat on HIGH Power for 10-15 minutes. The moisture produced on the walls should then be wiped with a soapy cloth.

5. Floor

The wave guide is situated beneath the ceramic base of the oven. Any spills must be wiped off to ensure even heating. **Do not use harsh detergents or abrasives.**

6. Roof

The roof contains the 4 Quartz Grill elements. Before cleaning ensure oven has cooled to avoid burns.

Wipe the roof regularly with a damp cloth to minimise build up of grease.

7. Control Panel / SD Card Cover

If the Control Panel and SD Card Cover becomes dirty, clean with a soft, dry or well wrung cloth.

Do not use harsh detergents or abrasive on Control Panel. **DO NOT** use a saturated cloth as the remaining moisture may damage the panel.

8. Accessories

The accessories should be cleaned regularly to maximise efficiency of the oven.

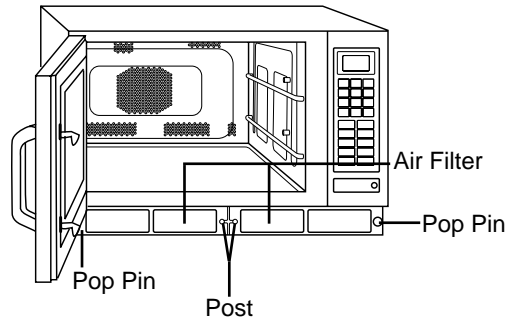
Ceramic/Tray - Clean Ceramic Tray after every use but **DO NOT PLACE HOT CERAMIC INSULATING TRAY** directly under a COLD tap - the tray may shatter. You can wash the ceramic tray in the dishwasher or by hand in hot, soapy water.

Wire Rack Shelf - This should be cleaned after every session. Take care not to use harsh abrasive.

9. Air Filter

Clean the Air Filters occasionally according to the following instructions. Problems may occur with the oven if the filters become clogged with dirt or grease. If the Air Filter becomes blocked this will cause an overheat problem on the oven.

- Remove the right Air Filter from the front bottom skirt by pulling the Right Pop Pin straight out. Then slide the filter to the right and lift it off the post at the centre.
Remove the left Air Filter in the same way.
- Wash the filters in hot, soapy water.
- To replace, align the filter with the centre post, and holding the front of the Pop Pin forward, locate the back of the pin into its hole. Press the front of the pin and it will pop into place. Be sure to replace the air filters before using the oven.



Note: When "FILt" sign appears in Display Window, remove Air Filter and clean it with hot soapy water. Press STOP / RESET Pad to clear the display.

10. Replacing Oven Lamp

If the Oven lamp burns out you can replace it yourself by following these simple directions:

- Unscrew the Oven Lamp cover, located on the left side of the cabinet.
- Replace the old lamp with a new 240/220V 25W Max, E-14 lamp.
- Close the Oven Lamp Cover and replace screw.

CAUTION:

Switch off from electricity supply before replacing the Oven Lamp.

Damage

If the oven becomes damaged in any way, contact a Service Engineer before continuing use.

CAUTION:

Do not clean this appliance with a water jet.

Do not use any non-specified chemical cleaners or spray anything directly into the oven cavity.

When to Call a Service Engineer

If an “F” Appears In The Display

Your Panasonic Combi Oven is equipped with a Self Diagnostic Failure Code System; this means the oven monitors its own operation and will show a failure code in the display window in the unlikely event of a malfunction.


If a Failure Code appears in the display window (it will appear as an “F” then a two digit number) follow these steps:

1. Close the door and switch off at socket. Ensure all air vents are clear.
2. Leave 1 minute and then reconnect the oven at the mains.
3. Open the door and place food or a jug of water in the cavity, close the door.
4. Try the same function that had been in operation prior to the appearance of the Failure Code in the display window.

If the Failure Code appears again, then contact the dealer from which you purchased the oven, the manufacturer or a known Approved Service Agent.

If a “U” Appears In The Display

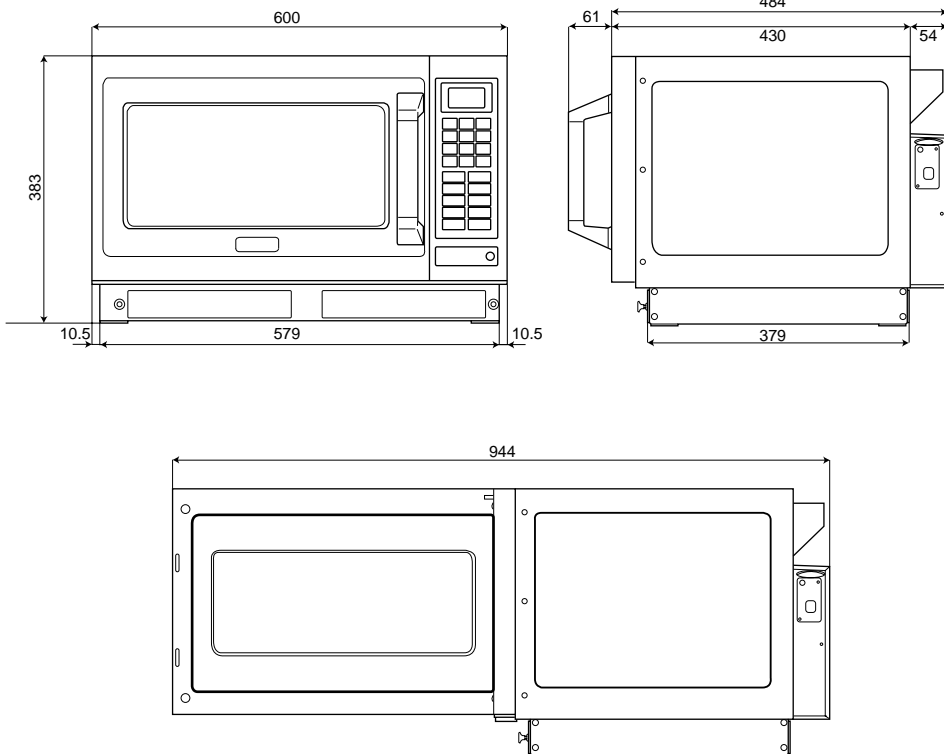
A fault with the SD Memory Card will also show as a Failure Code in the display window (it will appear as a “U” then a two digit number). Follow the steps in the following chart.

CODE	PROBLEM	WHAT TO DO
U16	SD Memory Card is locked.	<p>Take out the SD Memory Card & remove the Lock. (see below). Insert the SD Memory Card.</p> <p>Lock is removed when this part is pushed up wards.</p> 
U17	<p>There is no programme data from this oven on the SD Memory Card.</p> <p>Programme data of a SD Memory Card are damaged.</p>	<p>An SD Memory Card confirms that it is attached to this oven. Please check whether there is programme data from the oven on the SD Memory Card in your personal computer.</p> <p>(See “Storing Programme Data on SD Memory Card”)</p> <p>When programme data is deleted, please contact Service Engineer.</p>
U19	SD Memory Card is not inserted.	Remove the SD Card Cover & insert an SD Memory Card.

Technical Specifications

Model No.	NE-C1475
Power Source	230 V / 50 Hz, Single phase
Outlet	16 A
Required Power - Max	14.5A 3.3kW
- Microwave	2350 W
- Grill	1950 W
- Convection Heater	1950 W
Output - Microwave	1350 W (IEC Test Procedure)
Grill	1840 W
Convection Heater	1800 W
Frequency	2450 MHz
Outer Dimensions (W x D x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Cavity Dimensions (W x D x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Net Weight	41 kgs (includes accessories)

Specifications subject to change without notice.



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



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

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

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

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

For business users in the European Union

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

1. Erdungsanweisungen

WICHTIG: FÜR IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT KORREKT GEERDET WERDEN.

Wenn eine Steckdose nicht geerdet ist, liegt es in der persönlichen Verpflichtung des Kunden, diese gegen eine entsprechend geerdete Steckdose austauschen zu lassen.

SPANNUNGS- UND STROMWARNUNG

Die verwendete Spannung muss dieselbe sein, wie die, die am Herd angegeben ist. Die Verwendung einer höheren Spannung als der angegebenen ist gefährlich und kann zu einem Feuer oder anderen Unfällen mit Folgeschäden führen.

AUFSTELLEN DES HERDES

Stellen Sie den Herd auf eine flache, stabile Oberfläche. Stellen Sie den Herd nicht an einem heißen oder feuchten Platz auf, z.B. in der Nähe eines Gas- oder Elektroherdes. Betreiben Sie den Herd nicht, wenn die Zimmertemperatur höher als 40°C ist und/oder die Luftfeuchtigkeit über 85% liegt. Eine freie Luftzufuhr um den Herd herum ist wichtig. Es besteht die Möglichkeit kleinerer Störungen durch schwache Sendesignale, wenn der Ofen zu nah an einem Radio- oder Fernsehgerät aufgestellt wird. Für einen sicheren und effizienten Betrieb muss der Herd eine ausreichende Luftzufuhr zu den Belüftungsgittern haben, d.h. 5 cm an den Seiten und hinten, 20 cm oberhalb. Dieser Herd muss so aufgestellt werden, dass der Stecker immer erreichbar ist.

2. Spannung und Strom

Die verwendete Spannung muss dieselbe sein, wie die, die am Herd angegeben ist. Die Verwendung einer höheren Spannung als der angegebenen ist gefährlich und kann zu einem Feuer oder anderen Unfällen mit Folgeschäden führen.

3. Service

Es ist gefährlich für Personen, die nicht als Servicetechniker vom Hersteller geschult wurden, Reparaturarbeiten durchzuführen.

Entfernen Sie nie das äußere Gehäuse des Ofens.

Hohe Spannungen liegen innerhalb des Gehäuses an. Reparaturen und Anpassungen sollten nur von geschultem Servicepersonal durchgeführt werden. Wenden Sie sich an den Hersteller.

Türdichtungen

Versuchen Sie nicht, die Türdichtungen zu verändern oder Türen zu reparieren, das Steuergehäuse zu öffnen, die Sicherheitssperrschalter oder einen anderen Teil des Herdes zu verändern. Entfernen Sie nicht die Umhüllung des Herdes.

Die Türdichtungen und Dichtungsbereiche sollten immer mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.

4. Leerbetrieb

Das Gerät darf nicht im Modus MIKROWELLE oder KOMBINATION betrieben werden, OHNE DASS SICH NAHRUNGSMITTEL IM HERD BEFINDEN. Ein Leerbetrieb beschädigt das Gerät.

5. Kabel

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem Serviceagenten oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Schaden zu vermeiden. Tauchen Sie den Herd nicht in Wasser ein. Halten Sie das Kabel von erwärmten Oberflächen entfernt. Lassen Sie das Kabel nicht lose über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte herabhängen. Die Rückseite des Gerätes wärmt sich bei der Verwendung auf. Lassen Sie das Kabel nicht mit der Rückseite des Gerätes oder der Gehäuseoberfläche in Kontakt kommen.

6. Heiße Oberflächen

Die Außenflächen des Herdes, einschließlich der Belüftungsgitter am Gehäuse und die Ofentür werden bei der Benutzung heiß. (Grill, Heißluft und Kombination) Passen Sie auf, wenn Sie die Türe öffnen oder schließen und wenn Sie Nahrungsmittel und Zubehör hineinstellen oder herausnehmen. Der Herd hat Heizkörper, die sich oben und im hinteren Bereich befinden. Nach der Verwendung sind der Himmel, die Seiten und der Boden sehr heiß.

7. Ausschalten.

Im Falle eines elektronischen Fehlers kann der Herd nur an der Steckdose ausgeschaltet werden.

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

Wenn Sie Ihren Herd zum ersten Mal auspacken

1. Untersuchen Sie Ihren Herd

Packen Sie den Herd aus, verwahren Sie alle Verpackungsmaterialien und untersuchen Sie den Ofen auf Schäden wie Beulen, gebrochene Türscharniere oder Risse in der Tür. Benachrichtigen Sie unverzüglich den Lieferanten, wenn das Gerät beschädigt ist. Installieren Sie das Gerät NICHT, wenn es beschädigt ist.

2. Türdichtungen

Das Gerät sollte auf Schäden an den Türdichtungen und Türdichtungsbereichen untersucht werden, und für den Fall, dass diese beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb

genommen werden, bis es von einem durch den Hersteller geschulten Servicetechniker repariert wurde.

3. Garantiekarte

Füllen Sie die beiliegende vorbeschriftete Garantiekarte vollständig aus und senden Sie sie zurück.

4. Entfernen der Schutzfolie

Eine Schutzfolie wurde aufgebracht, um ein Verkratzen der Außenflächen beim Transport zu vermeiden. Ziehen Sie diese Folie vor der Installation oder Benutzung ab.

Aufstellen des Herdes

1. Aufstellen des Herdes

Der Herd muss auf einer flachen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Herd eine ausreichende Luftzufuhr haben. Ein Spalt von mindestens 5 cm muss rechts und links vom Herd und an Rückwand vorhanden sein. Ein Mindestabstand von 20 cm muss oberhalb des Ofens und an den 2 Abluftventilen auf der Rückseite vorhanden sein.

2. Regale

Stellen Sie den Herd nicht direkt auf einen Regalboden über oder neben einem Gas- oder Elektrokochofeld, Herd oder einer Friteuse. Der Herd könnte beschädigt werden. Es ist gefährlich, diesen Herd auf einen Regalboden zu stellen, der so hoch ist, dass Nahrungsmittel und Zubehör nicht sicher vom Benutzer herausgenommen werden können.

3. Stapeln

Versuchen Sie NICHT, diese Herde zu stapeln.

Betrieb

1. Lüftungsventile

Dieser Herd erfordert für eine maximale Kühlwirkung eine freie Luftzufuhr auf der Rückseite. **BLOCKIEREN SIE NICHT DIESE BELÜFTUNGSGITTER.**

2. Maximale Zimmertemperatur

Betreiben Sie den Herd nicht, wenn die Zimmertemperatur höher als 40°C ist und/oder die Luftfeuchtigkeit über 90% liegt. Eine freie Luftzufuhr um den Herd herum ist zwingend erforderlich.

3. Verwendung im Freien

Verwenden Sie dieses Gerät nicht draußen.

4. Aufbewahrung des Zubehörs

Wenn der Herd nicht verwendet wird, lagern Sie keine Objekte außer dem speziellen Ofenzubehör in dem Herd, für den Fall, dass dieser versehentlich eingeschaltet wird. Im Falle eines elektronischen Fehlers kann der Herd nur an der Steckdose ausgeschaltet werden.

Vorsicht

1. Vor der Benutzung

Vor der ersten Verwendung der Funktionen HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL, GRILL HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL lassen Sie den Herd ohne Nahrungsmittel für 20 Minuten im Modus HEISSLUFT bei 250°C laufen. Hierbei verbrennt das für den Rostschutz verwendete Öl. Entfernen Sie dazu alle Zubehörteile aus dem Herd.

2. Rauch/Feuer

Wenn beim Kochen im Modus MIKROWELLE Rauch gesichtet wird, lassen Sie die Herdtür geschlossen und schalten Sie den Ofen aus oder trennen Sie ihn vom Stromnetz. Wenn Materialien im Herd beginnen sollten zu brennen, halten Sie die Tür geschlossen und drücken Sie die Schaltfläche STOPP/RESET. Ziehen Sie den Stecker. Schalten Sie, wenn möglich, den Strom an der Sicherung oder dem Stromverteiler aus.

3. Störungen

Es besteht die Möglichkeit kleinerer Störungen durch schwache Sendesignale, wenn der Ofen zu nah an einem Radio- oder Fernsehgerät aufgestellt wird.

4. Betrieb der Herzkörper

Bei Verwendung der Stufen HOCH, MEDIUM, NIEDRIG und KÖCHELN wird die Hälfte der Grillelemente und der HEISSLUFTS-Lüfter betrieben, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden. Achten Sie darauf, DIE OFENDECKE NICHT ZU BERÜHREN.

5. Reinigung

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit einem Wasserstrahl. Wenn Sie den Herd nicht in einem sauberen Zustand halten, können Schädigungen im Inneren des Herdes auftreten, die die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und möglicher Weise gefährliche Situationen hervorrufen können.

1. Aufwärmzeiten

Da die Aufwärmzeiten bei MIKROWELLE und KOMBINATION sehr viel kürzer sind, als bei anderen Kochmethoden, ist es immens wichtig, dass die Aufwärmzeiten nicht überschritten werden, ohne zunächst die Nahrungsmittel zu prüfen. Die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sind nur Näherungswerte. Die Kochzeiten beeinflussende Faktoren sind: Starttemperatur, Menge, Größe und Form der verwendeten Nahrungsmittel und Teller.

Feuer!

Wenn die empfohlenen Kochzeiten überschritten werden, verdirbt das Essen und unter extremen Umständen können diese Feuer fangen und möglicher Weise das Innere des Herdes beschädigen. Es ist unverzichtbar, dass der Herd regelmäßig gereinigt und von überschüssigen Schmierstoffen befreit wird. Siehe Pflege Ihres Herdes und Reinigung. (Siehe Seiten 52 - 53.)

2. Kleine Mengen an Nahrungsmitteln

Kleine Mengen an Nahrungsmitteln oder Produkte mit einem niedrigen Feuchtigkeitsgehalt können brennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden.

Feuer!

Wenn Materialien im Herd beginnen sollten zu brennen, halten Sie die Tür geschlossen und drücken Sie die Schaltfläche STOPP/RESET. Schalten Sie, wenn möglich, den Strom an der Steckdose aus oder trennen Sie die Sicherung oder am Stromverteiler.

3. Nahrungsmittelbestandteile

Nahrungsmittel mit hohem Zucker-, Salz-, Fett- und Feuchtigkeitsgehalt erwärmen sich schneller in der Mikrowelle, da ihre physikalischen Eigenschaften die Mikrowellenenergie anziehen. Dichtere Nahrungsmittel mit hohem Protein- und Faserwert absorbieren Mikrowellenenergie langsamer, was eine längere Aufwärmdauer verursacht.

4. Nahrungsmittel mit viel Fett/Zucker

Es ist wichtig, die Kochzeit für Nahrungsmittel mit hohem Fett-, Alkohol- und Zuckergehalt richtig einzustellen. Wenn diese Nahrungsmittel zu lange von Mikrowellen erhitzt werden, können sie sich entzünden. LASSEN SIE SIE DAHER NIEMALS UNBEAUFSICHTIGT, z.B. Donuts, Sirup-/Puddingnachspeisen, Christmas Puddings und gefüllte Pasteten.

5. Eier

Kochen Sie mit Hilfe der MIKROWELLE keine Eier in der Schale. Es kann sich Druck aufbauen und die Eier können explodieren.

6. Häute anstechen

Kartoffeln, Äpfel, Eidotter, ganze Gemüse und Würstchen sind Beispiele für Nahrungsmittel mit nicht-poröser Haut. Diese müssen zuerst mit einer Gabel angestochen werden, bevor Sie mit der MIKROWELLE gekocht werden, damit sie nicht platzen.

7. Frittieren

Versuchen Sie nicht, etwas in Ihrem Herd zu frittieren.

8. Prüfen der Innentemperatur

Um sicherzustellen, dass alle für Nahrungsmittel giftigen Bakterien wie Lysterien und Salmonellen zerstört sind, prüfen Sie, ob die innere Temperatur der Nahrungsmittel mindestens 72°C beim Aufwärmen erreicht. Verwenden Sie ein entsprechendes Thermometer mit Fühleraufsatz, um die Temperatur zum Ende der Garzeit zu kontrollieren. Wärmen Sie über einen längeren Zeitraum auf, wenn die richtigen Temperaturen nicht erreicht werden. Verwenden Sie KEIN haushaltsübliches Fleischthermometer – nur korrekt geeichtes Werkzeug.

9. Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten mit Hilfe der MIKROWELLE erwärmen, z.B. Suppen, Saucen und Getränke, kann ein Erhitzen über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Blasen erkennbar wären. Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um diese Möglichkeit zu verhindern, sollten die folgenden Schritte unternommen werden:

- Vermeiden Sie Behälter mit geraden Wänden und engen Ausgüssen.
- Nicht überhitzen.
- Rühren Sie die Flüssigkeit durch, bevor Sie den Behälter in den Herd stellen und wieder nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
- Lassen Sie nach dem Erhitzen die Flüssigkeit für einen kurzen Zeitraum im Herd stehen, rühren Sie dann erneut um, bevor Sie vorsichtig den Behälter entnehmen.

10. Papier, Plastik

Wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erwärmen, prüfen Sie häufig den Herd, da sich diese Art von Behälter bei Überhitzung entzünden kann. (Siehe Seite 35.) Benutzen Sie keine Produkte aus Recyclingpapier, da dieses Unreinheiten enthalten kann, die bei der Verwendung Funken und/oder Feuer entstehen lassen, wenn nicht ausdrücklich auf der Verpackung auf die Mikrowellentauglichkeit hingewiesen wird.

11. Aufwärmen

Es ist wichtig, dass das erhitze Produkt „kochendheiß“ (72°C) serviert wird. Überprüfen Sie dies immer vor dem Servieren und falls Sie Zweifel haben, stellen Sie es noch einmal in den Herd für eine weitere Erwärmung.

12. Standzeiten

Standzeiten sind unverzichtbar für Nahrungsmittel, die per MIKROWELLE oder KOMBINATION gekocht oder erwärmt wurden. Während dieser Standzeit durchdringt die Hitze die Nahrungsmittel bis in den Kern, um es komplett durchzukochen. Je dichter das Nahrungsmittel, je länger ist die Standzeit. Aufgewärmte Nahrungsmittel erfordern auch eine Standzeit.

13. Zubehörteile

Befolgen Sie die speziellen Anweisungen in dieser Anleitung für die korrekte Handhabung von Herdzubehörteilen und Kochwerkzeugen. Ein Nichtbeachten kann den Herd beschädigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel und/oder Zubehör aus dem Herd entnehmen. Die Gitterablage verfügt über KEINE Anti-Kipp Verriegelung – seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie herausziehen, um Nahrungsmittel zu entnehmen.

14. Kochbehältnisse

Bevor Sie die Funktion MIKROWELLE und KOMBINATION verwenden, überprüfen Sie immer, ob alle Behälter dafür geeignet sind. (Siehe Seite 35.) Nutzen Sie keinen verschlossenen Behälter in der MIKROWELLE, da diese sonst explodieren.

15. Lüftungsmotorbetrieb

Nach Verwendung von MIKROWELLE, HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL, UMLUFT-GRILL oder GRILL HEISSLUFT läuft der Lüftungsmotor für ca. 5 Minuten, um die elektronischen Komponenten abzukühlen. Dies ist normal und Sie können die Nahrungsmittel herausnehmen, auch wenn der Lüfter in Betrieb ist.

16. Babyfläschchen

Fütterfläschchen und Babyflaschen sollten beim Erhitzen geöffnet werden und der Inhalt muss gerührt oder geschüttelt werden, außerdem muss die Temperatur vor dem Verbrauch geprüft werden, damit keine Verbrennungen verursacht werden.

17. Wenn Kinder den Ofen benutzen

Erlauben Sie Kindern die Benutzung des Herdes ohne Aufsicht nur, wenn entsprechende Anweisungen gegeben wurden, so dass das Kind den Herd sicher verwenden kann und die Gefahren einer unangemessenen Verwendung versteht.

Produktdiagramm

Mitgeliefertes Zubehör

(8) Luftfilter

BITTE ACHTEN SIE DARAUF, DASS DIE LUFTFILTER VOR BENUTZUNG DES HERDES INSTALLIERT WERDEN.

Betrieb ohne Luftfilter kann dazu führen, dass Schmutz und Fett die Lüftung blockiert, so dass der Herd überhitzt.
Siehe Seite 53 für die Installation.

(12) Keramik-Isolierteller

Teilenr. A06033230BP

Bei Verwendung von Metalltellern bei KOMBINATION stellen Sie bitte den Keramik-Isolierteller zwischen den Nahrungsmittelbehälter und das Gitter. Der Keramik-Isolierteller sollte während des Aufwärmens bei einem Kombinationsprogramm im Herd verbleiben.

Wenn Sie Nahrungsmittel direkt auf den Keramik-Isolierteller legen, stellen Sie sicher, dass er sauber und frei von Öl ist. Lassen Sie den Keramik-Isolierteller vor der Reinigung ABKÜHLEN, um Brüche zu vermeiden. Der Keramik-Isolierteller sollte auf dem Boden des Herdes platziert werden, um Tropfen beim Grillen aufzufangen.

(13) Gitter

Teilenr. A06023C50BP

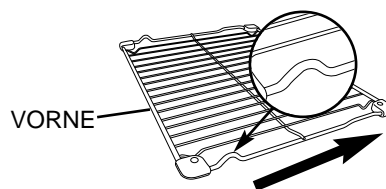
Das Gitter kann bei HEISSLUFT, KOMBINATION, GRILL HEISSLUFT, GRILL und UMLUFT-GRILL verwendet werden.

Lassen Sie das Gitter NICHT im Herd bei der Funktion MIKROWELLE. STELLEN SIE KEINE METALLBEHÄLTER DIREKT AUF DAS GITTER, wenn Sie die Funktion KOMBINATION nutzen.

Verwenden Sie den Keramik-Isolierteller.

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter – passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

Installation des Gitters



Einlegerichtung in den Garraum

(14) SD Memory Card

Teilenr. PR-SD016BCS0

Eine SD Memory Card wird mit dem Herd geliefert und hat Excel-Dateien gespeichert, damit Sie mit Hilfe Ihres PCs den Herd programmieren können. Bis zu 99 Ihrer eigenen Kochprogramme können mit Hilfe der SD Memory Card gespeichert werden. Wenn Ihre SD Card verloren geht oder Fehler zeigt, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker. Siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“ für Informationen zur Verwendung der SD Card und der Speicherprogrammierungssoftware.

Ihr Herd Erläuterung

- (1) **Abdeckung der Herdlampe**
- (2) **Quartz Grillelemente**
- (3) **Heißluftlüfter und -heizer**
- (4) **Türgriff**
- (5) **Anzeige**
- (6) **Bedienfeld**
- (7) **SD Card Abdeckung**
- (9) **Herdabluftgitter**
- (10) **Keramikkboden**
- (11) **Regalstützer (oben, unten)**

Bedienfeld

- (15) **Ziffernblock**
- (16) **Prog Schaltfläche**
- (17) **Mikrowelle Schaltfläche**
- (18) **Grill Schaltfläche**
- (19) **Umluft-Grill Schaltfläche**
- (20) **Heißluft Schaltfläche**
- (21) **Stopp/Reset Schaltfläche**
Vor dem Aufwärmen:
Einmal drücken, um die Anzeige zu leeren.
Während des Aufwärmens:
Einmaliges Drücken stoppt den Aufwärmzyklus und zweimal Drücken löscht die Anzeige.
N.B. Siehe Seite 47 für Betrieb bei Programmsperre.
- (22) **Prog-Sperre Schaltfläche**
- (23) **Vorwärmen Schaltfläche**
- (24) **Kombination Schaltfläche**
- (25) **Abkühlen Schaltfläche**
- (26) **Herdbeleuchtung Schaltfläche**
Die Herdbeleuchtung schaltet sich aus, wenn die Türe geschlossen wird. Wenn Sie die Nahrungsmittel prüfen wollen, drücken Sie die Herdbeleuchtung Schaltfläche, sie wird sich dann für 10 Sekunden einschalten. Die Herdbeleuchtung schaltet sich immer ein, wenn die Tür geöffnet wird.
- (27) **Start Schaltfläche**
Wiederholungsfunktion:
Sie können dasselbe Aufwärmprogramm wiederholen, wenn Sie die START Schaltfläche innerhalb von 1 Minute nach Abschluss des vorherigen Durchlaufs drücken.
Wenn die Schaltfläche START 1 Minute nicht gedrückt wird, wird die Anzeige bei geschlossener Herdtüre geleert.
Nach 30 Minuten schaltet sie zurück auf „0“, wenn die Tür offen ist.

Anzeige

Der Positionszeiger leuchtet auf und zeigt die Programmeinstellung an. Prüfen Sie immer die Zeigerposition, bevor Sie die Schaltfläche START betätigen.

- (28) **Mikrowelle**
- (29) **Grill**
- (30) **Umluft-Grill**
- (31) **Heißluft**
- (32) **Vorwärmen**
- (33) **Abkühlen**
- (34) **Mikrowellenstufe**
- (35) **Kochstufenanzeige**

SD Memory Card

Eine SD Memory Card ist beim Kauf des Gerätes beigelegt. Diese ermöglicht Ihnen, bis zu 99 Memory-Programme im Herd zu speichern.

Verwenden Sie die Karte zum Speichern oder Abrufen von Memory-Programmen.

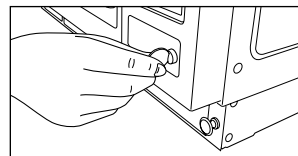
Sie können die Memory-Programmdaten auf Ihrer SD Memory Card mit Ihrem PC aufzeichnen. Siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“.

SD Memory Card einlegen / entfernen

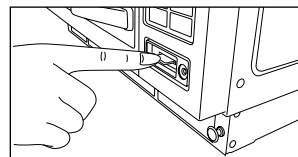
Bevor Sie eine SD Memory Card einlegen/entfernen, trennen Sie immer den Stecker des Herdes vom Stromnetz. Oder es ist möglich, dass das Anzeigefenster geleert ist, andernfalls können die Daten auf der SD Memory Card beschädigt sein.

Entfernen

1. Schrauben Sie die SD Card Abdeckung los und entfernen Sie sie.

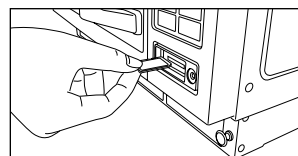


2. Drücken Sie mit dem Finger auf die SD Memory Card, um sie herauszuziehen. Entnehmen Sie sie dann.

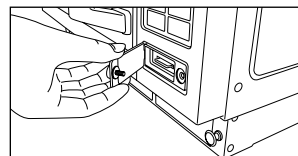


Einlegen

1. Legen Sie eine SD Memory Card mit dem Etikett nach oben, wie mit Hilfe von , gezeigt, ein, bis diese einrastet.



2. Setzen Sie die linke Kante der SD Card Abdeckung ein. Schrauben Sie rechts die Abdeckung fest.



Vorsicht:

1. Schließen Sie immer die SD Card Abdeckung, außer wenn eine SD Memory Card eingelegt / entfernt wird, um das Eindringen von Wasser oder Staub zu verhindern.
2. Legen Sie nur eine für diesen Herd geeignete SD Memory Card ein. Verwenden Sie keine anderen Memory Cards.
3. Heben Sie die entfernte SD Memory Card außer Reichweite von statischer Elektrizität auf.
4. Nehmen Sie SD Memory Cards nie auseinander oder verändern Sie diese.
5. Versuchen Sie nicht, SD Memory Cards einem physischen Schlag auszusetzen. Nicht biegen, fallen lassen oder nass werden lassen.
6. Berühren Sie nie die Metallanschlüsse einer SD Memory Card mit Ihrer Hand oder Metall.
7. Entfernen Sie nie das Etikett. Kleben Sie kein anderes Etikett auf eine SD Memory Card.
8. Lassen Sie keine SD Memory Card an Orten liegen, an denen hohen Temperaturen oder direktes Sonnenlicht auftreten.
9. Lassen Sie keine SD Memory Cards an Orten liegen, an denen korrosive Gase auftreten.
10. Wenn Ihre SD Card verloren geht oder Fehler zeigt, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker, um einen Ersatz zu erhalten.

MIKROWELLE

1. Glas

VERWENDEN:

Hitzebeständiges Glas, z.B. Pyrex

NICHT VERWENDEN:

Dünnes Glas, Bleikristall, das brechen oder platzen kann.

2. Porzellan/Keramik

VERWENDEN:

Glasierte Porzellanteller, Porzellan- und Keramikteller, die zum Kochen geeignet sind.

NICHT VERWENDEN:

Feine Porzellanteller mit Metallmustern/-rändern. Becher mit geklebten Griffen.

3. Töpferwaren/Tonwaren/Steingut

VERWENDEN:

Wenn vollständig glasiert.

NICHT VERWENDEN:

Wenn unglasiert – diese Teller können Wasser aufnehmen, das die Energie absorbiert. Dies macht die Teller heiß und erhöht die Garzeit.

4. Folie/Metall

VERWENDEN:

Nur beim Aufwärmen:
Einzelteil, offene Folienbehälter. Achten Sie darauf, dass die Behälter keine WÄNDE oder die TÜRE des Herdes berühren. Nicht in Folienbehältern kochen. Kleine Mengen von Alufolie können verwendet werden, um Metallteile beim Auftauen abzudecken – achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Seiten oder die Türe berührt.

NICHT VERWENDEN:

Metallteller, Gitter, jeder Teller mit METALLMUSTER oder RAND. METALLSPIESSE. KEINE FOLIENBEHÄLTER VERWENDEN – es können FUNKEN auftreten und die Behälter werden VERBEULT/BESCHÄDIGT. Verwenden Sie keine Teller der Le Creuset-Art (Gusseisen mit Emaille bedeckt). Diese können nur bei Heißluft oder Grill verwendet werden.

5. Plastik

VERWENDEN:

Hochtemperaturplastik wie widerstandsfähiges Polysulfon Plastik, weiche flexible Teller. (Entfernen Sie alle Metallklammern.)

NICHT VERWENDEN:

Melamin, Polypropylen, Phenol Urea, auch keine Plastikgefrierbeutel und Behälter, z.B. Margarine, Joghurt und Mayonnaise-Tuben.

6. Frischhaltefolien

VERWENDEN:

Nicht-Plastik Frischhaltefolie, entwickelt für die Verwendung in der Mikrowelle. Lassen Sie die Folie nicht die Nahrungsmittel berühren. Um Verbrennungen durch Dampf zu verhindern, stechen Sie die Folie an, um den Dampf entweichen zu lassen und entfernen Sie vorsichtig die Folie von dem Teller.

NICHT VERWENDEN:

Folie nur für Nahrungsmittel.

7. Holz/Korb

VERWENDEN:

Holzstäbchen für Nahrungsmittel.

NICHT VERWENDEN:

Körbe, Holzschalen (bei längerer Verwendung trocknen diese aus und können sich entzünden)

8. Papier

VERWENDEN:

Wegwerfbare, polyester-beschichtete Pappteller, wenn für Mikrowellen geeignet.

NICHT VERWENDEN:

Papierservietten (diese können sich entzünden), wachsbeschichtete Becher, Recyclingprodukte (wenn nicht vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet)

KOMBINATION

Kombinationsprogramme verwenden Mikrowelle und Hitze (HEISSLUFT oder GRILL), daher müssen Sie die Behälter sorgfältig wählen.

VERWENDEN:

Prüfen Sie bei Metallbehältern, ob diese keine scharfkantigen Metallränder haben. Keramik, das kein Metall enthält. Hitzebeständiges Glas und Porzellan.

NICHT VERWENDEN:

Emaillierte Teile (mit Gold-/Metallmuster). Emailliertes Gusseisen, z.B. Le Creuset. Alle Teller, die nicht hitzebeständig sind, z.B. Plastik und Frischhaltefolie.

HEISSLUFT / GRILL HEISSLUFT

VERWENDEN:

Alle Behälter, die für Heißluftöfen geeignet sind, z.B. Metall, Keramik, Tonware, emailliertes Gusseisen, etc.

NICHT VERWENDEN:

Plastikbehälter, Nahrungsmittelfolie, Holz/Korb, Glas, Papier.

GRILL / UMLUFT-GRILL

VERWENDEN:

Alle Behälter, die zum heißen Grillen geeignet sind, z.B. Edelstahl, Le Creuset, Keramik, Backpapier, etc.

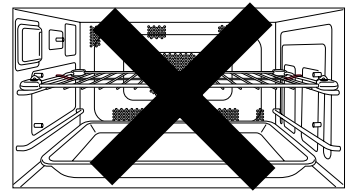
NICHT VERWENDEN:

Plastikbehälter, Feinkeramik, Frischhaltefolie, etc.

Betrieb als Mikrowelle

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 Leistungsstufe wählen. 	Drücken Sie die Schaltfläche MIKROWELLE , um die Leistungsstufe zu wählen, z.B. HOCH – siehe unten.	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 4 Min 30 Sek. Drücken Sie die Schaltflächen 4, 3 und 0. Die maximal einstellbare Zeit: HOCH/MITTEL 15 Min. Andere 60 Min.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Kühllüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms Tür öffnen

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Benutzen Sie nicht das Gitter oder den Keramik-Isolierteller, wenn Sie mit der MIKROWELLE kochen.

DRÜCKEN	LEISTUNGSSTUFE	WATT
Einmal		HOCH 1350
Zweimal		MITTEL 650
3 Mal		NIEDRIG 420
4 Mal		KÖCHELN 240
5 Mal		AUFTAUEN 180
6 Mal	—	WARTEN 0

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Dieser Herd kann mit bis zu drei verschiedenen Stufen programmiert werden, die nacheinander ablaufen.

Dies können die Funktionen MIKROWELLE, GRILL, HEISSLUFT, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISSLUFT oder KOMBINATION sein. Wenn eine erforderliche Garzeit bei HOHER Leistung größer als 15 Minuten ist, verwenden Sie bitte eine 2-stufige Programmierung.

Für 2-stufige Programmierung:

Befolgen Sie die Schritte 1 – 3, geben Sie dann das nächste Garprogramm ein und drücken Sie START.

Für 3-stufige Programmierung:

Führen Sie eine 2-stufige Programmierung durch und geben Sie ein drittes Garprogramm ein, bevor Sie START drücken.



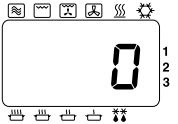







• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

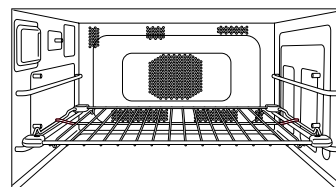
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Betrieb als Heißluftgerät

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 HEISSLUFT Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Herdtemperatur z.B. 180°C Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 18 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete HEISSLUFTS-Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Heißlufttemperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

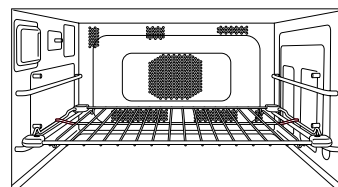
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Betrieb als Grill-Heißluftgerät

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 GRILL Schaltfläche drücken. 	Es kann der hohe (High) oder niedrige (Low) Modus gewählt werden, die Grilleistung wird jedoch nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT automatisch festgelegt.	
3 HEISSLUFT Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Herdtemperatur z.B. 180°C Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
4 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 18 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
5 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
6 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms Tür öffnen

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete GRILL HEISSLUFTS-Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Heißlufttemperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

Abrufen der Grillstufe ist nicht möglich.

• Vorheizen

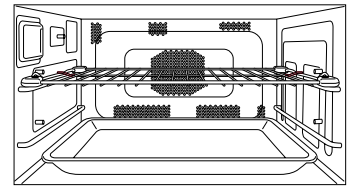
Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden. (Siehe Seite 49.)

• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 GRILL Schaltfläche drücken.	Wählen Sie die erforderliche Grillstufe, z.B. High (hoch) Anzeige Leistung 1x drücken Hi 1840 W 2x drücken Lo 1500 W	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 10 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 0, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 60 Min.	
4 START drücken.	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an. (Weniger als 1 Minute lang.)	Ende des Programms Tür öffnen

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der OBERSTEN Position.
 Der Keramik-Isolierteller sollte auf dem Boden des Herdes platziert werden, um Tropfen beim Grillen aufzufangen. Kleine Lebensmittel, die zwischen dem Gitter durchfallen können, sollten direkt auf dem Keramik-Isolierteller auf dem Gitter in der OBERSTEN Position zubereitet werden.
 Schütten Sie dies regelmäßig ab, um übermäßige Spritzer zu vermeiden. Tiefe Teller können unter dem Grill platziert werden auf dem Gitter in der NIEDRIGSTEN Position oder auch direkt auf den Keramikboden gestellt werden.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
 Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Grillstufe

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche GRILL 3 Sekunden überprüft werden. Die Grillstufe wird kurz auf der Anzeige eingblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

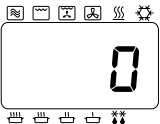






• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden. (Siehe Seite 49.)

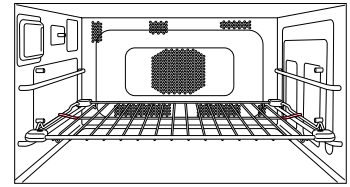
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Betrieb als Umluft-Grill

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 UMLUFT-GRILL Schaltfläche drücken.* 	Wählen Sie die erforderliche Umluftgrilltemperatur, z.B. 180°C Drücken Sie die UMLUFT-GRILL Schaltfläche so oft, bis die gewünschte Temperatur auf der Anzeige erscheint. Die Temperatur erhöht sich in Schritten von 10°C von 100°C-250°C	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 20 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 2, 0, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 99 Min. 99 Sek.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter. Der Heißluftlüfter schaltet sich ein.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie den Kochbehälter auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Die Nahrungsmittel können auch direkt auf das Gitter gestellt werden, wenn dieses vor der Verwendung sorgfältig gereinigt wurde.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.

Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Der Herd speichert die letzte verwendete UMLUFT-GRILL Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die UMLUFT-GRILL Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

• Heiße Oberflächen

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

• Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen

Siehe Seite 36.

• Abrufen der Umluft-Grill Temperatur

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche UMLUFTGRILL 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

• Vorheizen

Für beste Ergebnisse bei Heißluft sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

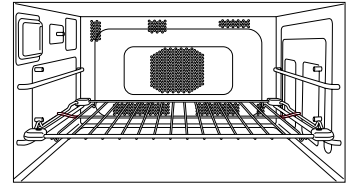
• Wiederholungsfunktion

Siehe Seite 33.

Voreingestellte Kombination

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 KOMBINATION Schaltfläche drücken. 	Wählen Sie die Voreingestellte KOMBINATIONSNUMMER (1-5). z.B. 1 – siehe unten.	
3 Zeit wählen.	Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen, um eine Garzeit einzustellen, z.B. 3 Min. Drücken Sie die Schaltflächen 3, 0 und 0. Die maximale Garzeit ist: 5 Min.	
4 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter.	
5 Tür öffnen.	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms Tür öffnen

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Der Keramik-Isolierteller muss verwendet werden, wenn der Kochbehälter aus Metall ist, stellen Sie NIEMALS einen Metallbehälter direkt auf das GITTER, wenn Sie in KOMBINATION kochen, da Funkenschläge auftreten und den Teller/Herd beschädigen können.

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

DRÜCKEN	ANZEIGE	MIKRO-WELLEN-LEISTUNG	GRILLSTUFE ODER HEISSLUFTS-EINSTELLUNG	GRILLSTUFE ODER HEISSLUFTS-TEMPERATUR	MAXIMALE GARZEIT
Einmal	1*	HOCH	Umluft-Grill	250°C	5 Min.
Zweimal	2	NIEDRIG	Umluft-Grill	250°C	60 Min.
3 Mal	3	AUFTAUEN	Umluft-Grill	250°C	60 Min.
4 Mal	4	NIEDRIG	Grill Heißluft	250°C	60 Min.
5 Mal	5	NIEDRIG	Grill	Hi	60 Min.

*Kombi 1 kann nur als **erste Stufe** eines 2- oder 3-stufigen Kochprogramms verwendet werden.

- **Heiße Oberflächen**

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- **Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen**

Siehe Seite 36.

- **Abrufen voreingestellter Kombinationsnummern**

Die gewählte voreingestellte Kombinationsnummer (1-5) kann nach Drücken der Schaltfläche KOMBINATION 3 Sekunden überprüft werden.

Die voreingestellte Kombinationsnummer wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.


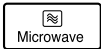
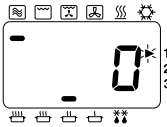





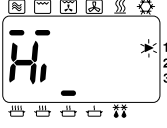


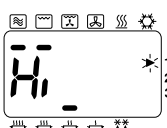


- **Vorheizen**

Für beste Ergebnisse bei Kombination sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

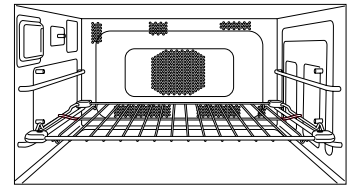
- **Wiederholungsfunktion**

Siehe Seite 33.

Manuelle Kombination

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen. Tür schließen.	Die Herdlampe schaltet sich ein. Die Herdlampe schaltet sich aus.	
2 Leistungsstufe wählen.** 	Drücken Sie die Schaltfläche MIKROWELLE, um die richtige Leistung zu wählen, z.B. NIEDRIG.	
3 Drücken Sie die GRILL Schaltfläche*  oder UMLUFT-GRILL Schaltfläche***  oder HEISSLUFT Schaltfläche* ***  oder GRILL Schaltfläche *  + HEISSLUFT Schaltfläche * *** 	<p>MWO + GRILL GRILL-Stufe wählen. Anzeige Leistung 1x drücken Hi 1840 W 2x drücken Lo 1500 W z.B. Hi.</p> <p>ODER MWO + UMLUFTGRILL Drücken Sie die Schaltfläche Umluftgrill, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C</p> <p>ODER MWO + HEISSLUFT Drücken Sie die Schaltfläche HEISSLUFT, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C</p> <p>ODER MWO + GRILLHEISSLUFT Es kann der hohe (High) oder niedrige (Low) Modus gewählt werden, aber die Grillleistung wird automatisch festgelegt, nachdem die Schaltfläche Heißluft gedrückt wurde.</p> <p>+ Drücken Sie die Schaltfläche Heißluft, bis die erforderliche Temperatur auf der Anzeige erscheint. z.B. 200°C</p>	    
4 Zeit wählen.	Drücken Sie die Zifferntasten, um eine Garzeit einzustellen. z.B. MWO + GRILL 18 min. Drücken Sie die Schaltflächen 1, 8, 0 und 0. Die maximale Garzeit beträgt: 60 Min.	

VERWENDBARES ZUBEHÖR



Für beste Ergebnisse stellen Sie die Nahrungsmittel auf das Gitter in der UNTERSTEN Position. Der Keramik-Isolierteller muss verwendet werden, wenn der Kochbehälter aus Metall ist, stellen Sie NIEMALS einen Metallbehälter direkt auf das GITTER, wenn Sie in KOMBINATION kochen, da Funkenschläge auftreten und den Teller/Herd beschädigen können.



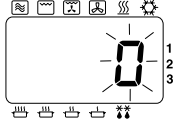

Vorsicht:

Es gibt keine Anti-Kipp Sicherheitsverriegelung an dem Gitter.
Passen Sie also auf, wenn Sie Nahrungsmittel entnehmen.

* Eine Kombination von Mikrowelle, Grill und Heißluft ist möglich.

** Kombinationseinstellungen mit HOHER Leistung können nur als 1 Stufe eines 2- oder 3-stufigen Kochprogramms und für maximal 5min Garzeit verwendet werden.

*** Der Herd speichert die letzte verwendete HEISSLUFT, GRILL HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL Temperatur bei KOMBINATION, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die HEISSLUFT oder UMLUFT-GRILL Schaltfläche, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist & die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
5 START drücken. 	Die Anzeige zählt die Zeit herunter.	
6 Tür öffnen	Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird. Nahrungsmittel entnehmen. Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.	Ende des Programms  Tür öffnen 

- **Heiße Oberflächen**

Passen Sie auf, wenn Sie heiße Lebensmittel entnehmen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- **Mehrstufiges (sequentielles) Aufwärmen**

Siehe Seite 36.

- **Abrufen der Grillstufe (Nur Grill-Kombination)**

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche GRILL 3 Sekunden überprüft werden. Die GRILL-Stufe wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

- **Abrufen der Heißlufttemperatur**

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche HEISSLUFT 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

- **Abrufen der Umluft-Grill Temperatur**

Die gewählte Temperatur kann nach Drücken der Schaltfläche UMLUFTGRILL 3 Sekunden überprüft werden.

Die Temperatur wird kurz auf der Anzeige eingeblendet, bevor wieder zurück auf die verbleibende Garzeit geschaltet wird.

Die Temperatur kann nicht während eines Programms geändert werden.

- **Vorheizen**

Für beste Ergebnisse bei Kombination sollte der Herd vorgeheizt werden.
(Siehe Seite 49.)

- **Wiederholungsfunktion**

Siehe Seite 33.

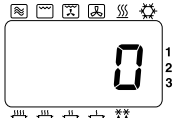



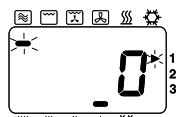


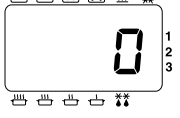
Einstellen der Speicherprogramme

Prüfen Sie, ob die SD Memory Card im Herd eingesetzt ist.

Ihr Herd hat 99 freie Speicherplätze für Programme, die Sie selbst einstellen können.

Alle 99 Programme können mit Hilfe der Schaltfläche Programm auf dem Bedienfeld manuell eingestellt werden. Sie können die Programme auf Ihrer SD Memory Card mit Hilfe Ihres PCs speichern (siehe „Programmdaten auf einer SD Memory Card speichern“).

Alle Programminformationen, die direkt auf Ihrer SD Memory Card gespeichert werden, überschreiben alle zuvor gespeicherten manuellen Programme.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Die Herdlampe schaltet sich ein.	
2 PROG Schaltfläche drücken.  Halten Sie die Tür geöffnet.	Drücken Sie für 2 Sekunden die Schaltfläche gedrückt, bis „P“ angezeigt wird.	
3 Programmnummer drücken.	z.B. zum Einrichten von Programm 03: KÖCHELN 20 Min. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 0 und 3. Wenn das Programm schon vorher eingerichtet wurde, erscheint dieses auf der Anzeige. Wenn der Programmspeicher leer ist, erscheint die Programmnummer auf der Anzeige.	
4 Leistung wählen.	z.B. Drücken Sie 4 Mal die MIKROWELLE Schaltfläche	
5 Zeit wählen.	z.B. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 2, 0, 0 und 0.	
6 PROG Schaltfläche drücken. 	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	

• Programmsperre

Es ist NICHT möglich, ein Programm einzugeben, wenn die Programmsperre gesetzt ist.
(Siehe Seite 47.)

• Mehrstufig (sequentielles Kochen)

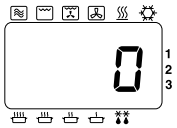



Es ist möglich ein 2- oder 3-stufiges Programm mit MIKROWELLE, HEISSLUFT, GRILL, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISSLUFT oder KOMBINATION im Speicher abzulegen.

• Ändern eines Speicherprogramms

Um ein Programm zu ändern, folgen Sie einfach den Schritten 1 – 6 oben und geben Sie Ihr neues Programm ein.

Verwendung der Speicherprogramme

Prüfen Sie, ob die SD Memory Card im Herd eingesetzt ist.
Verwendung der 99 Speicherprogramme.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
<p>1 Tür öffnen. Nahrungsmittel einlegen.</p> <p>Tür schließen.</p>	<p>Die Herdlampe schaltet sich ein.</p> <p>Die Herdlampe schaltet sich aus.</p>	
<p>2 Drücken Sie die erforderlichen ZIFFERN Schaltflächen.</p>	<p>z.B. Für Programm 03. Drücken Sie ZIFFERN Schaltflächen 0 und 3. Dieses Beispiel ist ein voreingestelltes Speicherprogramm. KÖCHEL Leistung 20 Min.</p>	
<p>3 START drücken.</p> 	<p>Die Anzeige zählt die Zeit herunter.</p>	

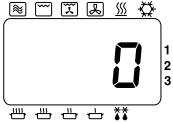

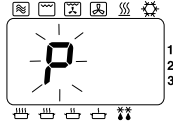


• Programmsperre

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, beginnt das Programm sofort, daher müssen Sie nicht noch einmal die START Schaltfläche bestätigen.

Programmsperre aktivieren

One Touch Betriebsmodus

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, kann der Herd im „ONE TOUCH“ Modus betrieben werden, d.h. Sie drücken die gewünschte Speicherprogrammnummer und der Herd beginnt sofort. Sie müssen nicht noch einmal die START Schaltfläche drücken.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
<p>1 Tür öffnen.</p>	<p>Die Herdlampe schaltet sich ein.</p>	
<p>2 PROG LOCK Schaltfläche gedrückt halten.</p> 	<p>„P“ wird angezeigt. HALTEN SIE DIE TÜR GEÖFFNET.</p> <p>Nach 2 Sekunden....</p> <p>Nach 3 Sekunden....</p>	  

- **Unterbrechen des Programms**

Wenn die Tür während eines Programms geöffnet wird, bricht dieses ab und die verbleibende Garzeit erlischt.

- **Wiederholungsfunktion**

Sobald ein manuelles Garprogramm beendet ist, zeigt der Herd automatisch das Programm zur Wiederholung an, wenn die Programmsperre aktiviert ist.

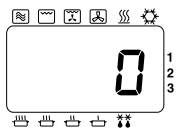

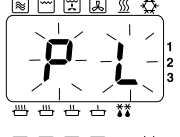
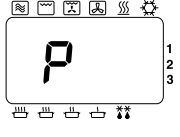
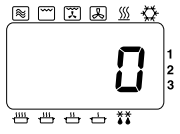
- **Einrichten neuer Programme**

Wenn die Programmsperre aktiviert ist, ist es nicht möglich, ein Speicherprogramm einzugeben oder den Signalton zu ändern.
(Siehe Seite 50.)

- **Stopp/Reset Schaltfläche**

Während des Heizens stoppt einmaliges Drücken den Heizzyklus, das Programm wird gelöscht und die Anzeige schaltet zurück auf „0“.

Programmsperre deaktivieren

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Das Herdlicht schaltet sich ein.	
2 PROG LOCK Schaltfläche gedrückt halten. 	Halten Sie für 2 Sekunden die Schaltfläche gedrückt, bis „P L“ angezeigt wird. HALTEN SIE DIE TÜR GEÖFFNET. Nach 2 Sekunden...	 
	Nach 3 Sekunden...	

- **Two Touch Betriebsmodus**

Der Herd schaltet auf den 2 TOUCH BETRIEB zurück, wenn Sie die Programmsperre deaktivieren. Bitte drücken Sie die gewünschten ZIFFERN Schaltflächen und dann START.

- **Unterbrechen des Programms**

Wird die Tür während eines Programms geöffnet, wenn die Programmsperre deaktiviert ist, bleibt die restliche Garzeit auf der Anzeige stehen, bis die Tür wieder geschlossen und die Schaltfläche START gedrückt wird.

- **Wiederholungsfunktion**

Sobald ein manuelles Garprogramm beendet ist, zeigt der Herd automatisch das Programm zur Wiederholung an, wenn die Programmsperre deaktiviert ist.

- **Einrichten neuer Programme**










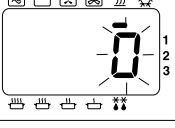

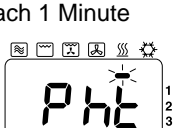
Wenn die Programmsperre freigegeben ist, können Sie neue Garprogramme eingeben.

Programmliste

Es ist möglich, die Programme zu überprüfen, die auf der SD Memory Card aufgezeichnet wurden. Drücken Sie bei geöffneter Tür die START Schaltfläche und die ZIFFERN Taste 1 gleichzeitig. (Der Herd bestätigt mit einem Signalton). Nach 2 Sekunden zeigt die Anzeige jede einzelne Stufe jedes Speicherprogramms in der Reihenfolge 01, 02, 03, etc. an. Schließlich wird die Piepton-Einstellung und das Programmsperrsymbol (P.L) angezeigt, der Zeitintervall zur Reinigung des Luftfilters, bevor „0“ angezeigt wird.

Ihren Herd heiß halten

Um ein schnelleres Aufheizen und bessere Bräunungsergebnisse zu erzielen, wurde die VORHEIZEN Funktion entwickelt, damit der Herd auf eine Temperatur von 190°C, 220°C oder 240°C gebracht wird und ein heißer Start vor Benutzung der GRILL, HEISLUFT, UMLUFT-GRILL, GRILL HEISLUFT oder KOMBINATION Funktion möglich ist.




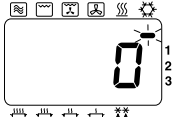
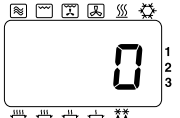
AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
<p>1 VORHEIZEN Schaltfläche drücken.*</p> 	<p>Wählen Sie die erforderliche Vorheiztemperatur, wenn die Anzeige leer ist oder „0“ anzeigt. z.B. 220°C 1x drücken 190°C 2x drücken 220°C 3x drücken 240°C</p>	
<p>2 START drücken.</p> 	<p>Die Vorheiztemperatur wird auf der gewählten Temperatur gehalten. Die Vorheiztemperatur ist erreicht, wenn „P“ blinkt. Die Tür muss dabei geschlossen bleiben. Wenn der Herd nicht verwendet wird, schaltet sich die Vorheiz-Funktion automatisch nach 4 Stunden aus.</p>	 
<p>3 Tür öffnen.</p> <p>Tür schließen</p> <p>START drücken.</p> 	<p>Nahrungsmittel in den Herd stellen.</p> <p>Programm wählen. z.B. Heißluft 220°C 15 Min.</p> <p>Die Anzeige zählt die Zeit herunter.</p> <p>Zum Ende des Garprogramms piept der Herd 3 Mal und „0“ blinkt auf der Anzeige, bis die Tür geöffnet wird.</p>	   
<p>4 Tür öffnen.</p>	<p>Die Anzeige zeigt das vorherige Programm an.</p> <p>Wenn die START Schaltfläche nicht innerhalb 1 Minute betätigt wird, schaltet der Herd zur vorher gewählten VORHEIZEN Temperatur zurück.</p>	 <p>Nach 1 Minute</p> 

Bemerkungen zum Vorheizen und Abkühlen:



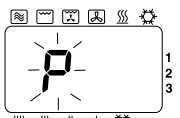





- Nur die Funktion VORHEIZEN und ABKÜHLEN können ausgewählt werden, wenn die Anzeige leer ist. Bei allen anderen Programmen muss „0“ in der Anzeige erscheinen.
- Sie können die Funktion VORHEIZEN während einer ABKÜHLEN Funktion auswählen und umgekehrt.
- Nachdem eine Garfunktion abgeschlossen ist, schaltet der Herd automatisch zur Funktion VORHEIZEN zurück.
- * Der Herd speichert die letzte verwendete VORHEIZEN Temperatur, sollten Sie diese noch einmal verwenden wollen. Drücken Sie die Schaltfläche VORHEIZEN und die letzte verwendete Temperatur wird angezeigt.

Ihren Herd schnell abkühlen

Um den Garraum schnell abzukühlen, verfügt die Panasonic Combi über eine Abkühlschaltfläche. Die Abkühlen-Schaltfläche kann effektiv am Ende eines Garzeitraum genutzt werden, um den Herd zur Reinigung abzukühlen oder wenn es erforderlich ist, zum Auftauen oder Aufheizen per MIKROWELLE während der VORHEIZEN Funktion.

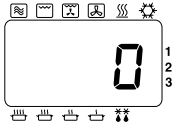

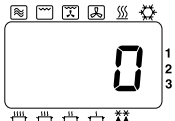




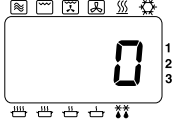
AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 ABKÜHLEN Schaltfläche drücken. 	Sie können Abkühlen wählen, wenn die Anzeige leer (bei geschlossener Tür) ist oder wenn „0“ auf der Anzeige steht (Tür geöffnet).	z.B. Anzeige „0“ 
2 START drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Der ABKÜHL-Lüfter und der HEISSLUFTS-Lüfter schalten sich ein. • Die Tür des Herdes kann geöffnet oder geschlossen sein. Ein schnelleres Abkühlen wird jedoch erreicht, wenn die Tür geöffnet ist. • Der Herd wird sich in 3 – 30 Minuten abkühlen, je nach vorheriger Temperatur. 	
3 Wenn der Herd abgekühlt ist.	Die Kühl- und Heißluftlüfter schalten sich aus.	

Ändern des Signaltons

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE															
1 Tür öffnen. Halten Sie die Tür geöffnet.	Die Herdlampe schaltet sich ein.																
2 PROG Schaltfläche drücken. 	Halten Sie die Schaltfläche für 2 Sekunden gedrückt.																
3 START drücken. 	Drücken Sie die Schaltfläche START, um die gewünschte Lautstärke einzustellen. (z.B. 2x für Mittel) <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Anz. Drücken</th> <th>Anzeige</th> <th>Lautstärke</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Laut</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Mittel</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Leise</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Stumm</td> </tr> </tbody> </table>	Anz. Drücken	Anzeige	Lautstärke	1	b-3	Laut	2	b-2	Mittel	3	b-1	Leise	4	b-0	Stumm	
Anz. Drücken	Anzeige	Lautstärke															
1	b-3	Laut															
2	b-2	Mittel															
3	b-1	Leise															
4	b-0	Stumm															
4 PROG Schaltfläche drücken. 	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	 Nach 3 Sekunden 															

Änderung des Reinigungsintervalls des Luftfilters

Eine Warnung zur Reinigung des Luftfilters wird mit „FILT“ auf der Anzeige angezeigt. Der Herd zeigt die Warnung „FILT“ nach 500 Betriebsstunden an. Wenn „FILT“ auf der Anzeige erscheint, entnehmen Sie den Luftfilter und reinigen Sie diesen mit Seifenwasser. Drücken Sie die STOPP/RESET Schaltfläche, um die Anzeige zu löschen.

AKTION	INFORMATION	ANZEIGE
1 Tür öffnen.	Die Herdlampe schaltet sich ein.	
2 Schließen Sie die Tür, während Sie die Schaltfläche START drücken und öffnen Sie die Türe.  Halten Sie die Tür geöffnet.	Halten Sie die START Schaltfläche gedrückt, während Sie die Tür schließen und wieder öffnen. TÜR GEÖFFNET HALTEN.	
3 Drücken Sie die ZIFFERN Schaltfläche 3. 	Der momentan programmierte Zeitintervall erscheint. z.B. 500 Stunden.	
4 Mit ZIFFERN Schaltflächen wählen. 	Bis zu 9999 Stunden. z.B. 600 Stunden. Drücken Sie die ZIFFERN Schaltflächen 6, 0 und 0.	
5 PROG Schaltfläche drücken.	Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.	

Um die gesamten Betriebsstunden zu prüfen,

- 1 Öffnen Sie die Tür. Halten Sie die Tür geöffnet.
- 2 Drücken Sie die Ziffernschaltfläche „3“ während Sie START gedrückt halten.
- 3 Die Gesamtanzahl in Stunden wird in der Anzeige eingeblendet. z.B. Wenn der Herd für 20 Stunden im Einsatz war,



Nach 3 Sekunden schaltet die Anzeige auf „0“ zurück.

Pflege Ihres Herdes und Reinigung

Es ist wichtig, dass Sie diese Punkte befolgen, um die maximale Leistung Ihres Herdes zu nutzen. Mikrowellen werden von Feuchtigkeit und Öl angezogen: daher kocht ein verschmutzter Herd nicht EFFIZIENT.

1. Vor der Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung!

Lassen Sie den Herd vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie das ABKÜHLEN Programm. (Siehe Seite 50.)

Die Tür kann geöffnet bleiben, damit der Herd schneller abkühlt.

2. Türdichtungen

Achten Sie besonders auf die Reinigung der Türdichtungen und Dichtungsbereiche.

Wischen Sie die Tropfkante regelmäßig ab, um eine Ansammlung von Feuchtigkeit und Öl zu vermeiden.

3. Tür

Halten Sie die innere Glasseite der Tür sauber, indem Sie diese regelmäßig mit einem weichen angefeuchteten Tuch abwischen. Kleine Mengen Ofenreiniger können verwendet werden – **SPRÜHEN SIE DIESEN NICHT DIREKT AUF die Tür – sprühen Sie diesen auf ein Tuch und wischen Sie den Herd ab.** Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.

4. Ofenwände

Die Wände sollten regelmäßig mit einem weichen angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Kleine Mengen Ofenreiniger können verwendet werden – **SPRÜHEN SIE DIESEN NICHT DIREKT AUF die Tür – sprühen Sie diesen auf ein Tuch und wischen Sie den Herd aus.**

LASSEN SIE KEINE OFENREINIGER IN DER NÄHE DER LÖCHER AN DER RÜCKSEITE DES HERDES KOMMEN.

Wenn ätzender Reiniger hinter die Wand gelangt, kann Ihr Herd beschädigt werden.

Lassen Sie keine Reinigungsflüssigkeiten in die Öffnungen kommen.

Halten Sie die Gitterlaufleisten frei von Öl und Nahrungsmittelresten.

Die Rückseite des Herdes hat eine hitzebeständige Beschichtung.

Reinigen Sie diesen Bereich mit einem Lappen mit Herdreiniger.

Verwenden Sie keine Stahlreiniger, um das Innere des Herdes zu reinigen.

Überschüssige Schmiermittel können zur leichteren Reinigung mit 0,5 – 0,75 l heißes Wasser in einer mikrowellengeeigneten Schüssel mit einer aufgeschnittenen frischen Zitrone aufgeweicht werden. Wärmen Sie dies bei HOHER Leistung für 10 – 15 Minuten auf. Die entstehende Feuchtigkeit an den Wänden sollte dann mit einem Seifentuch abgewischt werden.

5. Boden

Der Wellenleiter befindet sich unterhalb des Keramikbodens des Herdes. Alle Spitzer müssen abgewischt werden, damit ein Aufheizen sichergestellt ist. **Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel.**

6. Himmel

Der Himmel beinhaltet die 4 Quartz-Grillelemente. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass sich der Herd abgekühlt hat, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wischen Sie den Himmel regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um eine Ansammlung von Öl zu vermeiden.

7. Bedienfeld / SD Card Abdeckung

Wenn das Bedienfeld und die SD Card Abdeckung schmutzig werden, reinigen Sie diese mit einem weichen, trockenen oder gut ausgewrungenen Tuch.

Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel auf dem Bedienfeld. Verwenden Sie KEIN getränktes Tuch, da die verbleibende Feuchtigkeit das Bedienfeld beschädigen kann.

8. Zubehör

Die Zubehörteile müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Effizienz des Herdes zu maximieren.

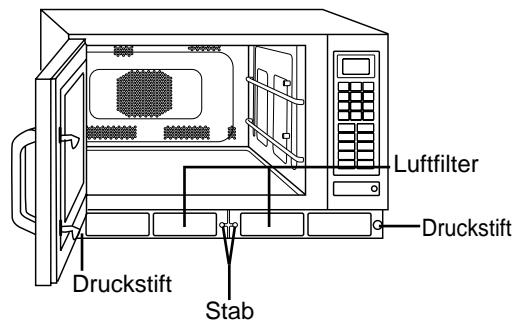
Keramikteller – Reinigen Sie den Keramikteller nach jeder Verwendung, aber **STELLEN SIE DEN HEISSEN KERAMIK-ISOLIERTELLER NICHT** direkt unter einen **KALTEN** Wasserstrahl – dieser kann platzen. Sie können den Keramikteller in der Geschirrspülmaschine oder per Hand in heißem Seifenwasser waschen.

Gitter – Dieses sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel.

9. Luftfilter

Reinigen Sie die Luftfilter zwischenzeitlich entsprechend den Reinigungsanweisungen. Es können Probleme mit dem Herd auftreten, wenn die Filter mit Dreck oder Fett verstopft werden. Wenn der Luftfilter verstopft ist, verursacht dies ein Überhitzungsproblem im Herd.

- Entfernen Sie den rechten Luftfilter aus der rechten unteren Schürze, indem Sie den rechten Druckstift herausziehen. Schieben Sie dann den Filter nach rechts und heben Sie in an dem Loch in der Mitte heraus. Entnehmen Sie den linken Luftfilter entsprechend.
- Waschen Sie die Filter in heißem Seifenwasser.
- Um sie wieder einzusetzen, legen Sie den Filter an dem mittleren Pin an und setzen Sie den hinteren Teil des Pins in sein Loch, während Sie die Vorderseite des Druckstiftes halten. Drücken Sie die Vorderseite des Pins hinein und dieser schnappt in seinen Platz ein. Stellen Sie sicher, dass Sie die Luftfilter wieder eingesetzt haben, bevor Sie den Herd wieder verwenden.



Hinweis: Wenn das „FILT“ Zeichen auf der Anzeige erscheint, entnehmen Sie den Luftfilter und reinigen Sie diesen mit heißem Seifenwasser.
Drücken Sie die STOPP / RESET Schaltfläche, um die Anzeige zu löschen.

10. Ersetzen der Herdlampe

Wenn die Herdlampe durchbrennt, können Sie diese selbst ersetzen, indem Sie diese einfachen Anweisungen befolgen:

- Schrauben Sie die Abdeckung der Ofenlampe ab, die sich an der linken Seite des Garraums befindet.
- Ersetzen Sie die alte Lampe mit einer neuen 240/220V 25W Max, E-14 Lampe.
- Setzen Sie die Herdlampenabdeckung wieder auf und schrauben Sie diese fest.

Vorsicht:

Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie die Herdlampe ersetzen.

Beschädigungen

Wenn der Herd auf irgendeine Weise beschädigt wird, kontaktieren Sie unverzüglich einen Servicetechniker, bevor Sie ihn weiter verwenden.

VORSICHT:

Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Verwenden Sie keine nicht-spezifizierten chemischen Reiniger und sprühen Sie nichts direkt in den Garraum.

Wenn ein „F“ auf der Anzeige erscheint


Ihr Panasonic Combi Herd ist mit einem Selbstdiagnose-Fehlercodesystem ausgestattet; dies bedeutet, dass der Herd seinen eigenen Betrieb überwacht und für den unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion einen Fehlercode auf dem Display anzeigt. Wenn ein Fehlercode auf der Anzeige erscheint (dieser erscheint als „F“ gefolgt von einer zweistelligen Nummer), befolgen Sie diese Schritte:

1. Schließen Sie die Tür und trennen Sie den Herd am Stecker vom Strom. Stellen Sie sicher, dass alle Belüftungsschlitze frei sind.
2. Lassen Sie den Herd 1 Minute stehen und schließen Sie den Ofen wieder an der Steckdose an.
3. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie ein Nahrungsmittel oder eine Tasse Wasser in den Garraum, schließen Sie dann die Tür.
4. Versuchen Sie dieselbe Funktion, die vor dem Auftreten des Fehlercodes auf der Anzeige in Betrieb war.

Falls der Fehlercode wieder erscheint, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie den Herd erworben haben, den Hersteller oder einen autorisierten Servicetechniker.

Wenn ein „U“ auf der Anzeige erscheint

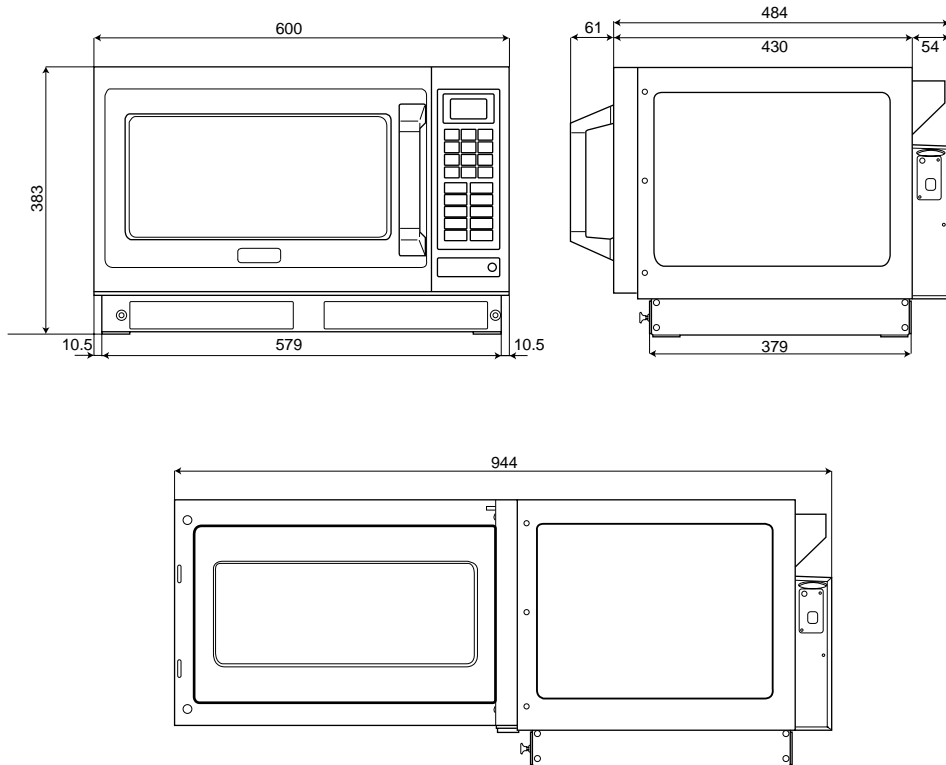
Ein Fehler der SD Memory Card wird als Fehlercode in der Anzeige angezeigt (es erscheint als „U“, dann eine zweistellige Nummer). Folgen Sie den Schritten im Diagramm.

CODE	PROBLEM	WAS ZU TUN IST
U16	SD Memory Card ist gesperrt.	<p>Nehmen Sie die SD Memory Card heraus & entfernen Sie die Sperre. (siehe unten). Legen Sie die SD Memory Card wieder ein.</p> <p>Die Verriegelung ist entfernt, wenn dieser Teil nach oben geschoben ist.</p> 
U17	<p>Es gibt auf der SD Memory Card keine Programmdateien für diesen Herd.</p> <p>Die Programmdateien auf der SD Memory Card sind fehlerhaft.</p>	<p>Eine SD Memory Card bestätigt, dass Sie in den Herd eingesteckt ist. Bitte prüfen Sie mit Ihrem PC, ob Programmdateien für den Herd auf der SD Memory Card gespeichert sind. (Siehe „Programmdateien auf einer SD Memory Card speichern“)</p> <p>Wenn Programmdateien gelöscht sind, kontaktieren Sie bitte einen Servicetechniker.</p>
U19	Eine SD Memory Card ist nicht eingelegt.	Entfernen Sie die SD Card Abdeckung & legen Sie eine SD Memory Card ein.

Technische Spezifikationen

Modellnr.	NE-C1475
Stromversorgung	230 V / 50 Hz, einphasig
Ausgabe	16 A
Erforderliche Leistung - Max.	14,5A 3,3kW
- Mikrowelle-	2350 W
- Grill	1950 W
- Heißluftsheizer	1950 W
Ausgabe - Mikrowelle	1350 W (IEC Testverfahren)
Grill	1840 W
Heißluftsheizer	1800 W
Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (außen) (B x T x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Abmessungen (Garraum) (B x T x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettogewicht	41 kg (einschließlich Zubehör)

Spezifikationen können ohne weitere Benachrichtigung geändert werden.



Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass verbrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit gewöhnlichem Haushaltsabfall vermischt werden sollen.

Bringen Sie zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recycling diese Produkte zu den entsprechenden Sammelstellen, wo sie ohne Gebühren entgegengenommen werden. In einigen Ländern kann es auch möglich sein, diese Produkte beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts bei Ihrem örtlichen Einzelhändler abzugeben.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umgebung, die aus einer unsachgemäßen Handhabung von Abfall entstehen können. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

In Übereinstimmung mit der Landesgesetzgebung können für die unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfall Strafgebühren erhoben werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Bitte treten Sie mit Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler in Kontakt, wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, und fragen Sie nach einer Entsorgungsmöglichkeit.

Jährliche Prüfung gewerblicher Mikrowellenherde

Schriftlicher Nachweis erforderlich

Jahr der Prüfung (Datum)	geprüfte Details: Ergebnis	Sicherheitsbestätigung des geschulten Fachpersonals der Firma (Stempel, Unterschrift)
Siehe Baujahr	Tür-Leckstrahlung: <5 mW/cm ² Öffnungen: <1 mW/cm ² Sichtprüfung: O.K.	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Falls erforderlich, bitte weitere Seite hinzufügen!



Panasonic-Erzeugnisse sind Markenartikel von höchster Qualität, die mit größter Sorgfalt gefertigt werden. Sie erhalten auf gewerbliche Panasonic-Mikrowellenherde.

24 Monate Material-Garantie

gerechnet vom Tage des Verkaufs durch den Fachhändler an den Endverbraucher. Die Garantie besteht darin, daß während der Garantiezeit dem Fachhändler die Teile kostenlos geliefert werden, die zur Behebung eines nachgewiesenen Fabrikations- oder Materialfehlers notwendig sind.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

- a) Schäden und Verluste, die durch das Gerät oder den Gebrauch desselben entstehen, sowie Schäden, die auf lokale Verhältnisse, wie Fehler der Installation, Brand, Blitzschlag; Verschleißteile, Plastikteile und Zubehör etc. zurückzuführen sind.
- b) Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, z. B. Anschluß an eine falsche Netzspannung und Schäden durch fahrlässige Behandlung oder Mißbrauch.
- c) Schäden, die aufgrund äußerer Einflüsse entstanden sind.

Lohn-, Transport- und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Käufers. Der Garantiedienst wird von dem Fachhändler wahrgenommen, der das Gerät verkauft hat, es sei denn, er weist eine spezielle, für ihn tätige Servicestelle nach.

Bitte beachten Sie:

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit in Verbindung mit der Garantieerklärung, die ausgefüllt, mit Händler-Stempel und Kaufdatum versehen, innerhalb von 14 Tagen an die Panasonic Deutschland GmbH zurückgeschickt werden muß.

Bei Beanstandungen eines Gerätes bitten wir, diesen Garantieschein mit einzureichen.

Verkaufsdatum _____

Serien-Nr. _____

Modell-Nr. _____

1. Instructions de mise à la terre

IMPORTANT: POUR LA SECURITE DES PERSONNES, CET APPAREIL DOIT ETRE CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.

Lorsqu'une prise de courant n'est pas mise à la terre, le client a pour responsabilité personnelle et obligation de la faire remplacer par une prise de courant correctement mise à la terre.

AVERTISSEMENT: TENSION ET PUISSANCE

La tension utilisée doit être celle spécifiée sur le four. Utiliser une tension supérieure à celle qui est spécifiée est dangereux et peut entraîner un incendie ou tout autre type d'accident dommageable.

INSTALLATION DU FOUR

Posez le four sur une surface plane et stable. Il est déconseillé d'installer le four dans un endroit chaud ou humide; par ex. près d'une cuisinière à gaz ou électrique. N'utilisez pas le four lorsque la température de la pièce dépasse 40°C (104°F) et/ou le taux d'humidité est supérieur à 85%. Il est important que de l'air puisse circuler librement autour du four.

Le four peut provoquer des interférences avec des signaux de diffusion basse fréquence lorsqu'il est placé trop près d'un poste de radio ou de télévision.

Pour une utilisation efficace en toute sécurité, une bonne circulation de l'air doit être assurée à travers les grilles d'aération du four, c'est-à-dire 5cm (2 pouces) sur le côté et à l'arrière; 20cm (8 pouces) sur le dessus.

Le four doit être positionné afin de permettre l'accès à la prise.

2. Tension et puissance

La tension utilisée doit être celle spécifiée sur le four. Utiliser une tension supérieure à celle qui est spécifiée est dangereux et peut entraîner un incendie ou tout autre type d'accident dommageable.

3. Réparations

Il est dangereux pour toute personne autre qu'un réparateur formé par le fabricant d'effectuer toute réparation.

Il est interdit de déposer la carrosserie du four.

De hautes tensions se trouvent à l'intérieur de la carrosserie.

Seul un personnel de maintenance qualifié est autorisé à effectuer des réparations ou réglages. Contactez le fabricant.

Joint d'étanchéité

N'essayez pas de forcer ou d'effectuer des réglages ou réparations sur la porte, le boîtier du tableau de commande, les interrupteurs de verrouillage ou sur toute autre partie du four. Il est interdit de déposer le panneau extérieur du four. Les joints d'étanchéité et leurs zones alentour doivent toujours être maintenus propres; pour cela, utilisez un chiffon humide

4. Fonctionnement à vide

L'appareil ne doit pas être mis en marche en mode MICROWAVE (micro-ondes) ou COMBINATION (combiné) EN L'ABSENCE D'ALIMENTS DANS LE FOUR. Le fonctionnement à vide provoque des dommages à l'appareil.

5. Fil électrique

Lorsque le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne habilitée afin d'éliminer tout danger.

Ne plongez pas le four dans l'eau. Maintenez le fil électrique à l'écart des surfaces chaudes. Ne laissez pas le fil pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. L'arrière de l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le fil électrique en contact avec l'arrière de l'appareil ou la surface de la carrosserie.

6. Surfaces chaudes

Les surfaces extérieures du four, y compris les grilles d'aération de la carrosserie et la porte du four deviennent chaudes pendant l'utilisation. (Gril, Chaleur tournante et Combiné) Procédez avec précaution lors de l'ouverture et de la fermeture des portes et lorsque vous insérez ou retirez des aliments ou accessoires.

Le four est équipé d'éléments chauffants situés sur le dessus et à l'arrière du four. Après utilisation, les parois supérieure, latérales et inférieure sont très chaudes.

7. Arrêt.

En cas de défaillance électrique, le four ne peut être arrêté qu'au niveau de la prise.

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

Lorsque vous déballez votre four

1. Examinez votre four

Déballer le four et conservez l'emballage. Examinez ensuite le four et assurez-vous qu'il ne présente aucune trace de choc, que les charnières de la porte ne sont pas cassées et que la porte ne présente aucune fissure. Si l'unité est endommagée, avertissez immédiatement le fournisseur. N.B. N'INSTALLEZ PAS l'unité si elle est endommagée.

2. Joints d'étanchéité

Contrôlez l'état des joints d'étanchéité et des zones alentour. En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un réparateur formé par le fabricant.

3. Carte de garantie

Complétez et envoyez la carte de garantie prélibellée.

4. Retrait du film de protection

Un film de protection est utilisé pour protéger la carrosserie des rayures pendant le transport. Retirez ce film avant l'installation ou l'utilisation.

Installation du four

1. Installation du four

Le four doit être posé sur une surface plane et stable. Pour un bon fonctionnement, la circulation de l'air autour du four doit être suffisante. Un écart d'au moins 5 cm (2 pouces) doit être maintenu sur les côtés gauche et droit ainsi qu'à l'arrière du four. Un espace minimum de 20 cm (8 pouces) doit être maintenu au-dessus du four et au-dessus des 2 grilles d'évacuation à l'arrière.

2. Étagères

Ne posez pas le four sur une étagère directement au-dessus ou à côté d'une plaque de gaz ou électrique, d'une cuisinière ou bassine à friture. Cela pourrait endommager le four. Il est dangereux de poser le four sur une étagère aussi haute que l'utilisateur ne peut pas retirer les aliments et accessoires en toute sécurité.

3. Empilage

N'ESSAYEZ PAS d'empiler ces fours.

Fonctionnement

1. Grilles d'aération

Pour un refroidissement optimal du four, la circulation de l'air doit se faire librement à l'arrière du four.

IL EST INTERDIT D'OBSTRUER LES GRILLES D'AERATION.

2. Température ambiante maximale

N'utilisez pas le four lorsque la température de la pièce dépasse 40°C (104°F) et/ou le taux d'humidité est supérieur à 90%. Il est important que de l'air puisse circuler librement autour du four.

3. Utilisation en extérieur

N'utilisez pas le four en extérieur.

4. Rangement des accessoires

Lorsque vous n'utilisez pas le four, ne stockez aucun objet autre que les accessoires du four à l'intérieur de celui-ci au cas où il serait mis en marche accidentellement. En cas de défaillance électrique, le four ne peut être arrêté qu'au niveau de la prise.

Précautions

1. Avant l'utilisation

Avant d'utiliser la fonction CONVECTION, COMBINAISON (combiné), GRILL (gril), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou FAN GRILL (gril ventilateur) pour la première fois, faites fonctionner ce four sans aliment sur CONVECTION 250°C pendant 20 minutes. Cela permet de brûler l'huile utilisée pour la protection antirouille. Retirez tous les accessoires du four.

2. Fumée/Incendie

Si vous observez de la fumée alors que vous utilisez le four en mode MICROWAVE (micro-ondes), maintenez la porte du four fermée et arrêtez ou débranchez le four au niveau de l'alimentation. Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée et appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation). Si possible, coupez l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du disjoncteur.

3. Interférence

Le four peut provoquer quelques interférences avec des signaux de diffusion basse fréquence lorsqu'il est placé trop près d'un poste de radio ou de télévision.

4. Éléments chauffants

Lorsque vous utilisez les puissances HIGH (haut), MEDIUM (moyen), LOW (bas) et SIMMER (mijoter), la moitié des éléments du Grill et le ventilateur de CONVECTION fonctionnent pour réduire l'accumulation de condensation. Veillez à NE PAS TOUCHER LA PAROI SUPERIEURE DU FOUR.

5. Nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau. Si le four n'est pas nettoyé régulièrement, l'intérieur du four pourrait se détériorer et cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et éventuellement représenter un danger.

1. Temps de chauffe

Étant donné que les temps de chauffe en mode MICROWAVE (micro-ondes) et COMBINATION (combiné) sont beaucoup plus courts que ceux des autres méthodes de cuisson, veillez à ne pas dépasser les temps de chauffe recommandés sans d'abord vérifier les aliments.

Les temps de chauffe des tableaux sont approximatifs. Les facteurs suivants peuvent affecter les temps de cuisson: température de départ, volume, taille et forme des aliments et plats utilisés.

Incendie!

Dépasser les temps de chauffe recommandés abîme les aliments qui, dans des cas extrêmes, pourraient prendre feu et éventuellement endommager l'intérieur du four. Il est essentiel de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout excès de graisse. Voir Entretien et nettoyage de votre four. (Voir pages 81 - 82.)

2. Petites quantités d'aliments

Les aliments en petites quantités avec une faible teneur en humidité peuvent brûler, sécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps.

Incendie!

Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée et appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation). Coupez l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du disjoncteur.

3. Éléments constitutifs d'une denrée alimentaire

Les aliments avec une teneur en sucre, sel, graisses et humidité élevée chauffent plus rapidement dans un micro-ondes car leurs propriétés attirent l'énergie micro-ondes. Les aliments plus denses riches en protéines et fibres absorbent l'énergie micro-ondes plus lentement et nécessitent donc un temps de chauffe plus long.

4. Aliments riches en graisses/sucre

Il est important de régler correctement le temps de chauffe des aliments présentant une teneur en graisses, alcool et sucre élevée. Ces aliments peuvent prendre feu s'ils sont chauffés trop longtemps par micro-ondes. **NE LAISSEZ JAMAIS SANS SURVEILLANCE.**

Par ex. beignets, baba au rhum, puddings et tourtes à la viande.

5. Œufs

Ne faites pas d'œufs à la coque dans leur coquille et d'œufs durs dans le MICRO-ONDES. La pression peut s'accumuler et les œufs peuvent exploser.

6. Percer la peau

Les pommes de terre, pommes, jaunes d'œuf, légumes entiers et saucisses sont des exemples d'aliments à la peau non poreuse. Leur peau doit être percée à l'aide d'une fourchette avant la cuisson par MICRO-ONDES pour éviter qu'ils n'éclatent.

7. Friture

N'essayez pas de faire de la friture dans votre four.

8. Vérification de la température interne

Pour s'assurer de la destruction complète des bactéries pouvant entraîner une intoxication alimentaire, comme la listéria et la salmonelle, assurez-vous que la température interne de l'aliment atteint au moins 72°C lorsque vous le réchauffez. Utilisez un thermomètre approprié avec une sonde pour contrôler la température à la fin du temps de chauffe. Prolongez le temps de chauffe si la température correcte n'est pas atteinte. **N'UTILISEZ PAS** un thermomètre à viande de cuisine – utilisez uniquement un équipement correctement étalonné.

9. Liquides

Lorsque vous chauffez des liquides par MICRO-ONDES, par ex. soupe, sauces et boissons, des bulles de bouillonnement n'apparaissent pas nécessairement si vous dépassez le point d'ébullition du liquide. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cela, suivez les consignes suivantes:

- Évitez d'utiliser des contenants à flancs droits au goulot étroit.
- Ne surchauffez pas.
- Remuez le liquide avant de placer le contenant dans le four et de nouveau au milieu du temps de chauffe.
- Après la chauffe, laissez le contenant reposer un court moment dans le four puis remuez de nouveau avant de retirer le contenant avec précaution.

10. Papier, plastique

Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou carton, contrôlez fréquemment le four car ce type de contenant peut prendre feu en cas de surchauffe. (Voir page 64.) N'utilisez pas de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés et provoquer des étincelles et/ou un incendie à moins qu'il soit stipulé sur l'emballage qu'ils ont été conçus pour une utilisation au micro-ondes.

11. Réchauffage

Il est essentiel que les aliments réchauffés soient servis très chauds (72°C). Vérifiez toujours avant de servir et, en cas de doute, chauffez les aliments plus longtemps.

12. Temps de repos

Le temps de repos est essentiel pour les aliments cuits ou réchauffés en mode MICROWAVE (micro-ondes) ou COMBINATION (combiné). Pendant le temps de repos, la chaleur continue de se diffuser vers le centre pour cuire entièrement l'aliment. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long. Un temps de repos est également nécessaire pour les aliments réchauffés.

13. Accessoires

Suivez les instructions spécifiques de ce guide pour utiliser les accessoires du four et ustensiles de façon appropriée. Autrement, vous risquez d'endommager le four.

Procédez avec précaution lorsque vous retirez les aliments et/ou accessoires du four. La grille métallique fournie N'A PAS de dispositif anti-basculement — faites donc attention lorsque vous la tirez pour retirer les aliments.

14. Récipients de cuisson

Avant d'utiliser le four en mode MICROWAVE (micro-ondes) et COMBINATION (combiné), assurez-vous toujours d'utiliser le récipient approprié. (Voir page 64.)

Ne mettez pas de récipients fermés hermétiquement au MICRO-ONDES car ils exploseraient.

15. Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après une utilisation en mode MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION (chaleur tournante), COMBINATION (combiné), GRILL (gril), FAN GRILL (gril ventilateur) ou GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril), le moteur du ventilateur tourne toujours pendant environ 5 minutes pour refroidir les composants électriques.

Cela est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne.

16. Biberons/pots pour bébé

Les biberons et petits pots doivent être ouverts pour être réchauffés et leur contenu doit être remué ou secoué. En outre, vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant pour éviter les brûlures.

17. Les enfants utilisent le four

Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

Schéma général

Accessoires fournis

(8) Filtre à air

VEILLEZ A CE QUE LES FILTRES A AIR SOIENT INSTALLES AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Si le four est utilisé sans filtres à air, la poussière et la graisse bloquent l'aération et provoquent une surchauffe.

Voir page 82 pour l'installation.

(12) Plateau isolant en céramique

N° de pièce A06033230BP

Lorsque vous utilisez des plats métalliques en mode COMBINATION (combiné), placez le plateau isolant en céramique entre le récipient des aliments et la grille métallique.

Le plateau isolant en céramique doit rester dans le four pendant le préchauffage du programme combiné.

Assurez-vous que le plateau isolant en céramique est propre et ne contient aucune graisse avant d'y poser directement tout aliment.

Laissez REFROIDIR le plateau isolant en céramique avant de le nettoyer pour éviter qu'il ne se brise. Le plateau isolant en céramique doit être disposé sur la sole du four pour recueillir les graisses de cuisson en mode gril.

(13) Grille métallique

N° de pièce A06023C50BP

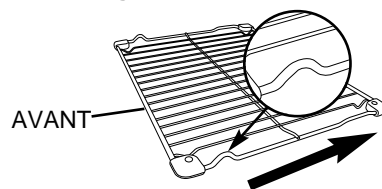
La grille peut être utilisée avec les fonctions CONVECTION (chaleur tournante), COMBINATION (combiné), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril), GRILL (gril) et FAN GRILL (gril ventilateur).

NE laissez PAS la grille dans le four en mode MICROWAVE ONLY (micro-ondes uniquement). NE PLACEZ PAS DE RÉCIPIENTS MÉTALLIQUES DIRECTEMENT SUR LA GRILLE lorsque vous utilisez le mode COMBINATION (combiné).

Utilisez le plateau isolant en céramique.

La grille ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT – faites attention lorsque vous retirez les aliments.

Installation de la grille métallique



Sens d'insertion dans la cuve

(14) Carte mémoire SD

N° de pièce RP-SD016BCS0

Une Carte mémoire SD se trouve dans le four et contient des fichiers Excel pour vous permettre de programmer le four depuis votre ordinateur. Vous pouvez mémoriser jusqu'à 99 programmes de cuisson sur la Carte mémoire SD. Si vous perdez la Carte SD ou qu'elle présente un dysfonctionnement, contactez l'ingénieur de maintenance. Voir "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD" pour plus d'informations sur l'utilisation de la Carte mémoire SD et sur le logiciel de programmation de la mémoire.

Présentation de votre four

- (1) **Couvercle de protection de la lampe**
- (2) **Éléments du gril en quartz**
- (3) **Ventilateur de chaleur tournante et résistance**
- (4) **Poignée de porte**
- (5) **Afficheur**
- (6) **Tableau de commande**
- (7) **Couvercle protecteur de carte SD**
- (9) **Grilles d'évacuation du four**
- (10) **Sole en céramique**
- (11) **Supports de grille (supérieurs, inférieurs)**

Tableau de commande

- (15) **Touches numériques**
- (16) **Touche de programmation**
- (17) **Touche micro-ondes**
- (18) **Touche gril**
- (19) **Touche gril ventilateur**
- (20) **Touche chaleur tournante**
- (21) **Touche arrêt/annulation**

Avant la chauffe:
Une pression efface l'afficheur.

Pendant la chauffe:
Une pression arrête le cycle de chauffe et deux pressions effacent l'afficheur.

NB: voir page 76 pour le fonctionnement en programme Verrouillage.
- (22) **Touche verrouillage programme**
- (23) **Touche pré-chauffage**
- (24) **Touche du mode combiné**
- (25) **Touche refroidissement**
- (26) **Touche de la lampe du four**

La lampe du four s'éteint lorsque la porte est fermée. Si vous voulez contrôler la nourriture, appuyez sur la touche de la lampe pour l'allumer pendant 10 secondes. La lampe du four s'allume chaque fois que la porte est ouverte.
- (27) **Touche de marche**

Fonction de répétition:
Vous pouvez répéter le même programme de chauffe si vous appuyez sur la touche START (marche) pendant la minute suivant la fin du programme précédent.

Après 1 minute, si vous n'avez pas appuyé sur la touche START (marche), l'afficheur s'efface si la porte du four est fermée.

Après 30 minutes, il revient à "0" si la porte du four est ouverte.

Afficheur

L'illumination du curseur indique le programme sélectionné. Vérifiez toujours la position du curseur avant d'appuyer sur la touche START (marche).

- (28) **Micro-ondes**
- (29) **Gril**
- (30) **Gril ventilateur**
- (31) **Chaleur tournante**
- (32) **Pré-chauffage**
- (33) **Refroidissement**
- (34) **Niveau de puissance micro-ondes**
- (35) **Indicateur d'étape de cuisson**

Carte mémoire SD

L'appareil est vendu avec une carte mémoire SD. Elle vous permet de mémoriser jusqu'à 99 Programmes dans le four.

Utilisez la carte lorsque vous enregistrez ou rappelez des Programmes en mémoire.

Vous pouvez enregistrer les données du Programme en mémoire sur votre Carte mémoire SD à l'aide de votre ordinateur.

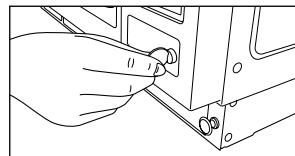
Reportez-vous à "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD".

Comment insérer / retirer une Carte mémoire SD

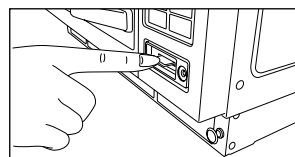
Avant d'insérer / retirer une Carte mémoire SD, débranchez toujours la prise d'alimentation du four. Vous pouvez aussi insérer / retirer une Carte mémoire SD quand l'afficheur est vide, autrement les données de la Carte mémoire SD pourraient se détériorer.

Retrait

1. Dévissez le couvercle protecteur de carte SD et déposez-le.

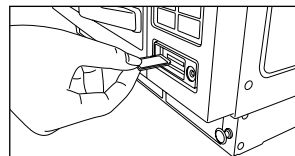


2. Poussez la Carte mémoire SD avec votre doigt pour la faire sortir. Ensuite, tirez pour la retirer.

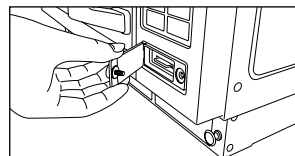


Insertion

1. Insérez une Carte mémoire SD en plaçant l'étiquette vers le haut comme indiqué par le signe jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans son emplacement.



2. Posez l'extrémité gauche du couvercle protecteur de la carte SD. Fermez en vissant sur le côté droit.



Attention:

1. Maintenez toujours le couvercle protecteur de la carte SD fermé sauf pour insérer / retirer la Carte mémoire SD afin d'éviter toute pénétration d'eau ou de poussière.
2. Insérez uniquement la Carte mémoire SD spécifiée pour ce four. N'utilisez aucun autre type de Carte mémoire SD.
3. Maintenez la Carte mémoire SD à l'écart de toute électricité statique.
4. Ne démontez et ne modifiez pas les Cartes mémoire SD.
5. N'exercez aucune force physique sur les Cartes mémoire SD. Ne les pliez pas, ne les laissez pas tomber et ne les mouillez pas.
6. Evitez tout contact des bornes métalliques d'une Carte mémoire SD avec vos doigts ou du métal.
7. N'enlevez pas l'étiquette. Ne collez aucune autre étiquette sur la Carte mémoire SD.
8. Ne laissez pas les Cartes mémoire SD dans des endroits exposés à de hautes températures et à la lumière directe du soleil.
9. Ne laissez pas les cartes mémoire SD dans des endroits exposés à des gaz corrosifs.
10. Si vous perdez la Carte mémoire SD ou qu'elle présente un dysfonctionnement, contactez l'ingénieur de maintenance pour qu'il vous envoie une carte de remplacement.

Types de récipients à utiliser

MICRO-ONDES

1. Verre

UTILISER: Verre résistant à la chaleur, par ex. Pyrex.

NE PAS UTILISER:

Verre délicat, cristal au plomb qui peut se fêler ou faire des étincelles.

2. Porcelaine/céramique

UTILISER: Plats en porcelaine vitrifiée, porcelaine et céramique conçus pour la cuisson.

NE PAS UTILISER:

Plats en porcelaine tendre anglaise avec décorations métalliques. Carafes avec poignées collées.

3. Poterie/Terre cuite/Grès

UTILISER: Si entièrement vitrifié.

NE PAS UTILISER:

Si non vitrifiés – ces plats peuvent absorber l'eau qui absorbe l'énergie. Cela rend le plat chaud et augmente le temps de chauffe.

4. Aluminium/métal

UTILISER: Pour réchauffer uniquement:

Contenants en aluminium ouverts sur le dessus pour portion individuelle. Veillez à ce que les contenants ne touchent pas les PAROIS et la PORTE du four. N'utilisez pas de récipients en aluminium pour la cuisson. De petits morceaux de papier aluminium pour protéger des rôtis pendant la décongélation – veillez à ce que l'aluminium n'entre pas en contact avec les parois ou la porte.

NE PAS UTILISER:

Plats en métal, grille métallique, tout plat présentant des DECORATIONS ou MOULURES METALLIQUES. BROCHETTES EN METAL. NE REUTILISEZ PAS DE CONTENANTS EN ALUMINIUM – ils peuvent provoquer des ETINCELLES et être BOSSELES/ENDOMMAGES. N'utilisez pas de plats de type Le Creuset (en fonte émaillée). Ils peuvent toutefois être utilisés en mode chaleur tournante ou gril.

5. Plastique

UTILISER: Des récipients en plastique résistant aux températures élevées comme Polysulfone durable plutôt que des récipients souples. (Enlevez les attaches métalliques.)

NE PAS UTILISER:

Plastique de mélamine, polypropylène, phénol urée, ne pas utiliser non plus de sacs de conservation et de contenants en plastique par ex. pots de margarine, yoghourt et tubes de mayonnaise.

6. Films de recouvrement

UTILISER: Film alimentaire non plastifiant conçu pour le micro-ondes. Ne laissez pas le film en contact avec la nourriture. Pour éviter les brûlures à la vapeur, percez le film pour laisser la vapeur s'échapper et retirez le film du plat avec précaution.

NE PAS UTILISER:

Film alimentaire uniquement.

7. Bois/Osier

UTILISER: Brochettes en bois alimentaires.

NE PAS UTILISER:

Paniers en osier, saladiers en bois (une utilisation prolongée sèche le bois et présente des risques d'incendie)

8. Papier

UTILISER: Barquettes en carton recouvert de polyester conçues pour le micro-ondes.

NE PAS UTILISER:

Serviettes en papier (qui peuvent prendre feu), gobelets paraffinés, produits recyclés (sauf indication contraire du fabricant).

COMBINE

Les programmes combinés utilisent les micro-ondes et la chaleur (CONVECTION ou GRIL); vous devez donc faire attention dans le choix du récipient.

UTILISER: Les récipients en métal ne doivent présenter aucune soudure métallique dentelée. Les récipients en céramique ne doivent présenter aucun motif en métal. Verre et porcelaine résistants à la chaleur.

NE PAS UTILISER:

Ustensiles émaillés (pouvant présenter des dorures ou motifs en métal). Fonte émaillée, par ex. Le Creuset. Tout plat non résistant à la chaleur, par ex. plastique, film alimentaire.

CONVECTION / CONVECTION GRIL

UTILISER: Tout récipient adapté pour les fours conventionnels, par ex. métal, céramique, poterie, fonte émaillée, etc.

NE PAS UTILISER:

Récipients en plastique, films alimentaires, bois/osier, verre, papier.







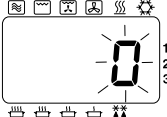

GRIL / GRIL VENTILATEUR

UTILISER: Tout conteneur approprié pour une cuisson au gril, par ex. inox, Le Creuset, céramique, plaques à pâtisserie.

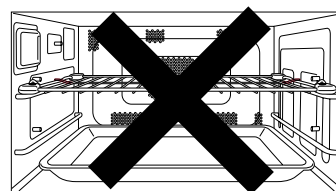
NE PAS UTILISER:

Récipients en plastique, céramique fine, film alimentaire, etc.

Utilisation du four en mode micro-ondes






ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Sélectionnez la puissance. 	Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) pour sélectionner la puissance appropriée. Par ex. HAUT – voir ci-dessous.	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 4 min. 30 sec. Appuyez sur les touches 4, 3 et 0 Durées maximales: HAUT 15 min Autre 60 min	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur sera activé.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



N'utilisez pas la grille métallique ou le plateau isolant en céramique en mode MICRO-ONDES.

Français

APPUYEZ	NIVEAU DE PUISSANCE	WATTS
Une fois	 HAUT	1350
Deux fois	 MOYEN	650
3 fois	 BAS	420
4 fois	 MIJOTER	240
5 fois	 DÉGIVER	180
6 fois	— ARRÊT	0

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Jusqu'à 3 phases différentes peuvent être programmées, elles fonctionnent alors en séquences. Il s'agit des fonctions MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION (chaleur tournante), FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné). Si le temps nécessaire à la chauffe est supérieur à 15 minutes sur la puissance HAUT, utilisez une programmation à 2 phases.

Pour une programmation à 2 phases:

Suivez les étapes 1-3 puis entrez le programme de chauffe suivant et appuyez sur START



Pour une programmation à 3 phases:

Procédez comme pour la programmation à 2 phases et entrez un 3^{ème} programme de chauffe avant d'appuyer sur START (marche).



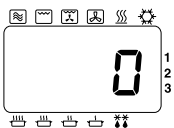





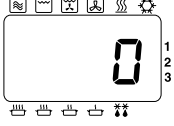

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

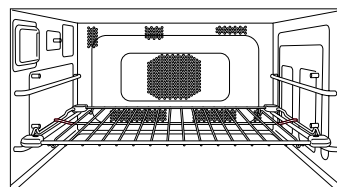
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode chaleur tournante

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche CONVECTION.* 	Sélectionnez la température du four requise. Par ex. 180°C Continuez d'appuyer sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 18 min. Appuyez sur les touches 1, 8, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de chaleur tournante est mis en marche.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température CONVECTION si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température de chaleur tournante

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.



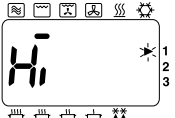





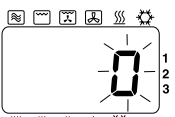

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé. (Voir page 78.)

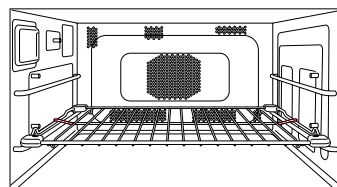
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode chaleur tournante gril

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche GRILL (gril). 	Même si un niveau haut ou bas est sélectionné, le niveau Gril est réglé automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche CONVECTION.	
3 Appuyez sur la touche CONVECTION.* 	Sélectionnez la température du four requise. Par ex. 180°C Continuez d'appuyer sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
4 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 18 min. Appuyez sur les touches 1, 8, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
5 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de chaleur tournante est mis en marche.	
6 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin de programa  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température de chaleur tournante

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

Le rappel du niveau du gril n'est pas disponible.

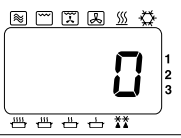

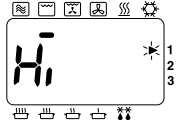
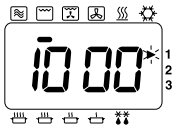


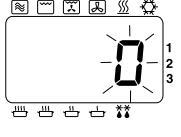

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé. (Voir page 78.)

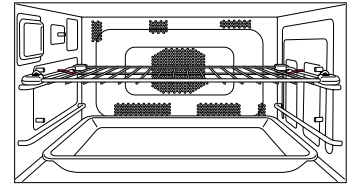
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode gril

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche GRILL (gril). 	Sélectionnez le niveau de gril requis. Par ex. Haut Afficheur Puissance 1 pression Hi (Haut) 1840 W 2 pressions Lo (Bas) 1500 W	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 10 min. Appuyez sur les touches 1, 0, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 60 min.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de convection tourne.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent. (Moins d'une minute.)	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position SUPERIEURE.
 Le plateau isolant en céramique peut être disposé sur la sole du four pour recueillir les projections et les graisses de cuisson. Les petits morceaux qui peuvent tomber entre la grille métallique peuvent être cuits directement sur le plateau isolant en céramique avec la grille métallique en position SUPERIEURE.

Egouttez fréquemment pour éviter les projections excessives. Il est possible de finir des plats creux sous le gril en les plaçant sur la grille métallique en position inférieure ou directement sur la sole en céramique.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT.
 Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du niveau du gril**

Vous pouvez vérifier le niveau du gril sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche GRILL (gril).

Le niveau du gril s'affichera sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

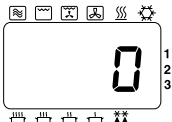



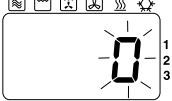

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé.
 (Voir page 78.)

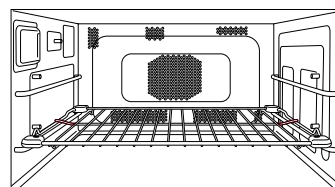
- **Fonction de répétition**

Voir page 62.

Utilisation du four en mode gril ventilateur

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur)*.	Sélectionnez la température FAN GRILL (gril ventilateur). Par exemple, 180°C Continuez d'appuyer sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur) jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 20 min. Appuyez sur les touches 2, 0, 0 et 0. Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
4 Appuyez sur la touche START (marche).	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de convection tourne.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température FAN GRILL (gril ventilateur) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau.
 Appuyez sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur) à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température du gril ventilateur

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur).

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé.

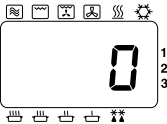

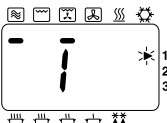



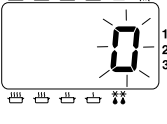

(Voir page 78.)

• Fonction de répétition

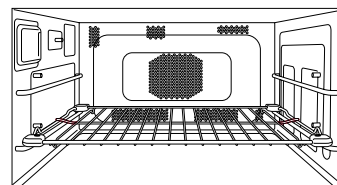
Voir page 62.

Utilisation du four en mode combiné

Mode combiné prédéfini

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche COMBINATION (combiné). 	Sélectionnez le numéro (1-5) de COMBINATION (combiné) pré-installé. Par ex. 1 – voir ci-dessous.	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 3 min. Appuyez sur les touches 3, 0 et 0. Temps de chauffe maximum: 5 min.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position BASSE.

Le plateau isolant en céramique DOIT être utilisé si le récipient de cuisson est en métal, NE placez JAMAIS un récipient métallique directement sur la GRILLE MÉTALLIQUE en mode COMBINÉ car cela peut produire des étincelles et endommager le plat/four.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

APPUYEZ	AFFICHAGE	PUISSANCE MICRO-ONDES	REGLAGE GRIL OU CHALEUR TOURNANTE	NIVEAU DU GRIL OU TEMPERATURE DE CHALEUR TOURNANTE	TEMPS DE CHAUFFE MAXIMUM
Une fois	1*	HAUT	Gril ventilateur	250°C	5 min.
Deux fois	2	BAS	Gril ventilateur	250°C	60 min.
3 fois	3	DÉGIVER	Gril ventilateur	250°C	60 min.
4 fois	4	BAS	Chaleur tournante gril	250°C	60 min.
5 fois	5	BAS	Gril	Haut	60 min.

*Combi 1 ne peut être utilisé que comme **première phase** d'un programme de cuisson à 2 ou 3 phases.

Utilisation du four en mode combiné

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du numéro de combiné pré-installé**

Il est possible de vérifier le numéro de combiné pré-installé (1-5) sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche COMBINATION (combiné).

Le numéro de combiné pré-installé s'affiche dans la fenêtre avant de revenir au temps de chauffe restant.

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode combiné, le four doit être préchauffé.



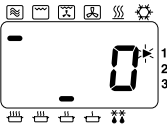









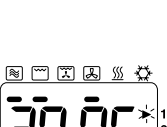

(Voir page 78.)

- **Fonction de répétition**

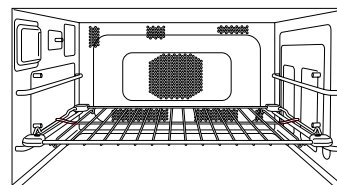
Voir page 62.

Utilisation du four en mode combiné

Mode combiné manuel

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.</p>	<p>La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.</p>	
<p>2 Sélectionnez la puissance.**</p> 	<p>Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) pour sélectionner la puissance appropriée. Par ex. BAS</p>	
<p>3 Appuyez sur la touche GRILL (gril)*</p>  <p>ou la touche FAN GRILL (gril ventilateur)***</p>  <p>ou la touche CONVECTION* ***</p>  <p>ou la touche GRILL (gril)*</p>  <p>+ la touche CONVECTION* ***</p> 	<p>MWO + GRILL Sélectionnez le niveau du gril. Afficheur Puissance 1 pression Hi (Haut) 1840 W 2 pressions Lo (Bas) 1500 W Ex. Hi (Haut).</p> <p>OU MWO + FAN GRILL Appuyez sur la touche Gril ventilateur jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p> <p>OU MWO + CONVECTION Appuyez sur la touche Chaleur tournante jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p> <p>OU MWO + GRILL CONVECTION Vous pouvez sélectionner les niveaux Hi (Haut) ou Lo (Bas), mais le niveau de gril est automatiquement réglé lorsque vous appuyez sur la touche Chaleur tournante.</p> <p>+ Appuyez sur la touche Chaleur tournante jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p>	    
<p>4 Sélectionnez la durée.</p>	<p>Appuyez sur la touche des chiffres pour régler le temps de chauffe. Ex. MWO + GRILL 18 min. Appuyez sur 1, 8, 0 et 0 Le temps de chauffe maximum est de 60 min.</p>	

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position BASSE. Le plateau isolant en céramique DOIT être utilisé si le récipient de cuisson est en métal, NE placez JAMAIS un récipient métallique directement sur la GRILLE MÉTALLIQUE en mode COMBINÉ car cela peut produire des étincelles et endommager le plat/four.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.



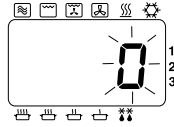

* Il est possible de combiner les modes micro-ondes, gril et chaleur tournante.

** Les paramètres de combiné utilisant une puissance HIGH (Haut) ne peuvent être utilisés que comme phase 1 d'un programme de cuisson à 2 ou 3 phases et pendant un maximum de 5 min de chauffe.

*** Le four mémorise la dernière température de CONVECTION, GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou FAN GRILL (gril ventilateur) utilisée en mode COMBINÉ si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION ou FAN GRILL (gril ventilateur) à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

(ACTION 5-6 suite sur la page suivante.)

Utilisation du four en mode combiné

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>5 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p>	
<p>6 Ouvrez la porte.</p>	<p>A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte.</p> <p>Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.</p>	<p>Fin de programa</p>  <p>Ouvrir la porte</p> 

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du niveau du gril (Uniquement combiné gril)**

Vous pouvez vérifier le niveau du gril sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche GRILL (gril).

Le niveau du GRIL s'affichera sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

- **Rappel de la température de chaleur tournante**

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

- **Rappel de la température du gril ventilateur**

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur).

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode combiné, le four doit être préchauffé.
(Voir page 78.)

- **Fonction de répétition**

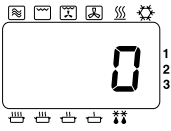

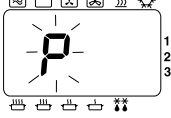

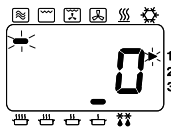
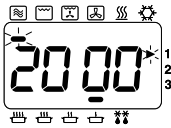

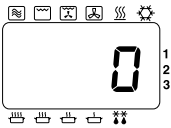
Voir page 62.

Réglage des programmes en mémoire

Assurez-vous que la Carte mémoire SD est insérée dans le four.

Votre four dispose de 99 emplacements de mémorisation de programmes que vous pouvez utiliser en fonction de vos besoins.

Les 99 programmes mémorisés peuvent être réglés manuellement à l'aide de la touche de programmation sur le panneau de commande. Toutefois, ces programmes peuvent être mémorisés sur la Carte mémoire SD au moyen de votre ordinateur (voir "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD"). Toutes les informations de programme mémorisées directement sur la Carte mémoire SD remplaceront tout programme manuel installé précédemment.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG.  Maintenez la porte ouverte.	Appuyez sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que "P" s'affiche.	
3 Appuyez sur le numéro du programme.	Par ex. Pour régler le Programme 03: MIJOTER 20 min. Appuyez sur les touches numériques 0 et 3. Si le programme a été réglé précédemment, cela apparaîtra sur l'afficheur. Si la mémoire du programme est vide, le numéro du programme apparaîtra alors sur l'afficheur.	
4 Sélectionnez la puissance.	Par ex. Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) 4 fois.	
5 Sélectionnez la durée.	Par ex. Appuyez sur les touches numériques 2, 0, 0, et 0.	
6 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	

• Programme Verrouillage

Il n'est PAS possible d'entrer un programme lorsque le Programme Verrouillage est activé.
(Voir page 76.)

• Phases multiples (Cuisson séquentielle)





Il est possible de programmer en mémoire un programme à 2 ou 3 phases en utilisant MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION, GRILL (gril), FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné).

• Changer un Programme en mémoire

Pour changer de programme, suivez les points 1-6 de la page précédente pour entrer le nouveau programme.

Utilisation des programmes en mémoire

Assurez-vous que la Carte mémoire SD est insérée dans le four.
Utilisation des 99 programmes en mémoire.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments.</p> <p>Fermez la porte.</p>	<p>La lampe du four s'allume.</p> <p>La lampe du four s'éteint.</p>	
<p>2 Appuyez sur la touche numérique souhaitée.</p>	<p>Par ex. pour le programme 03. Appuyez sur les touches numériques 0 et 3. Cet exemple est un Programme en mémoire prédéfini: puissance MIJOTER 20 min</p>	
<p>3 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p>	

• Programme Verrouillage

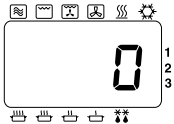

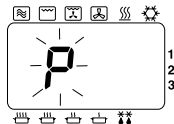
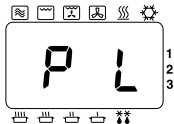
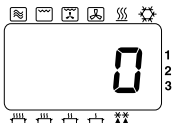
Si le programme Verrouillage est activé, le programme démarre immédiatement et il n'est donc pas nécessaire d'appuyer sur la touche START (marche).

Activation du programme verrouillage

Mode d'utilisation une touche

Lorsque le programme Verrouillage est activé, le four fonctionne en mode "ONE TOUCH" (une touche), c'est-à-dire qu'il suffit d'appuyer sur le numéro du programme en mémoire pour que le four démarre immédiatement.

Aucun besoin d'appuyer sur la touche START (marche).

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG LOCK (verrouillage programme). 	"P" s'affiche. MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE. Après 2 secondes..... Après 3 secondes...	  

• Programme interrompu

Si la porte est ouverte pendant un programme, le temps de chauffe restant sera annulé.

• Fonction de répétition

Lorsqu'un programme manuel de chauffe est terminé, le four affiche de nouveau automatiquement le programme pour répéter le programme même si le verrouillage de programme est activé.

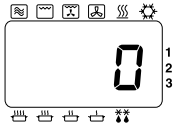


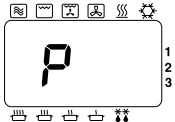

• Définition de nouveaux programmes

Lorsque le Programme Verrouillage est activé, il n'est pas possible d'entrer un Programme en mémoire ou de changer la tonalité de l'avertisseur sonore.
(Voir page 79.)

• Touche arrêt/annulation

Pendant la chauffe, une pression arrête le cycle de chauffe, le programme est annulé et l'afficheur revient sur "0".

Désactivation du programme verrouillage

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG. 	Appuyez sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que "P L" s'affiche. MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE. Après 2 secondes..... Après 3 secondes...	  

• Mode d'utilisation deux touches

Le four repasse en mode 2 touches lorsque vous désactivez le programme Verrouillage. Appuyez sur les touches numériques souhaitées puis appuyez sur la touche START (marche).

• Programme interrompu

Si la porte est ouverte pendant un programme, une fois le programme Verrouillage désactivé, le temps de chauffe restant restera affiché jusqu'à ce que vous ne fermiez la porte et que vous n'appuyiez sur la touche START (marche).

• Fonction de répétition

Lorsqu'un programme manuel de chauffe est terminé, le four affiche de nouveau automatiquement le programme pour répéter le programme avec le verrouillage de programme désactivé.

• Définition de nouveaux programmes

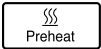








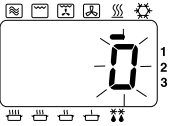

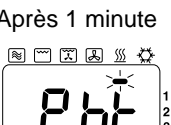
Une fois le Programme Verrouillage libéré, vous pouvez entrer de nouveau programmes de chauffe.

Liste des programmes

Il est possible de vérifier les programmes que vous avez entrés sur la Carte mémoire SD. Avec la porte ouverte, appuyez simultanément sur START (marche) et la touche numérique 1. (Le four émettra un bip de confirmation). Après 2 secondes, l'afficheur indiquera chaque phase individuelle de chaque Programme en mémoire dans l'ordre 01, 02, 03 etc. Enfin, le paramètre d'avertisseur sonore s'affiche ainsi que le symbole de verrouillage de programme (P.L) et le temps préconisé avant le prochain nettoyage du filtre à air, avant de revenir sur "0".

Maintenir le four chaud

Pour chauffer et brunir les aliments plus rapidement, la fonction PREHEAT (préchauffage) est conçue pour maintenir votre four à une température de 190°C, 220°C ou 240°C pour démarrer la cuisson à chaud avant d'utiliser la fonction GRILL (gril), CONVECTION, FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné).




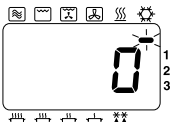
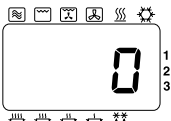
ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Appuyez sur la touche PREHEAT (préchauffage).*</p> 	<p>Sélectionner une température de préchauffe lorsque l'afficheur est vide ou sur "0". Par ex. 220°C</p> <p>1 pression 190°C 2 pressions 220°C 3 pressions 240°C</p>	
<p>2 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La température de préchauffage sera maintenue à la température sélectionnée. La température de préchauffage est atteinte lorsque "P" clignote. La porte doit rester fermée. Si le four n'est pas utilisé, le préchauffage s'éteint automatiquement après 4 heures.</p>	 
<p>3 Ouvrez la porte.</p> <p>Fermez la porte</p> <p>Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>Placez les aliments dans le four.</p> <p>Sélectionnez un programme Par ex. Chaleur tournante 220°C 15 min.</p> <p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p> <p>A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte.</p>	   
<p>4 Ouvrez la porte.</p>	<p>L'afficheur indiquera le programme précédent.</p> <p>Si vous n'appuyez pas sur la touche START (marche) dans la minute qui suit, le four revient à la température de préchauffage précédemment sélectionnée.</p>	 <p>Après 1 minute</p> 

Remarque sur le préchauffage et le refroidissement:

- Seules les fonctions PREHEAT (préchauffage) et COOLING (refroidissement) peuvent être sélectionnées lorsque l'afficheur est vide. Pour tous les autres programmes, l'afficheur doit indiquer "0".
- Vous pouvez sélectionner la fonction PREHEAT (préchauffage) pendant une fonction COOLING (refroidissement) vice-versa.
- A la fin de la fonction de chauffe, le four revient automatiquement à la fonction PREHEAT (préchauffage).
- * Le four mémorise la dernière température PREHEAT (préchauffage) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche PREHEAT (préchauffage) pour afficher la dernière température appliquée.



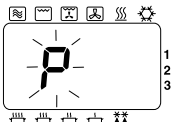




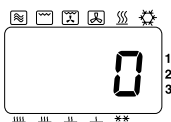
Refroidissement rapide du four

Pour refroidir rapidement la cuve du four, la Panasonic Combi dispose d'une touche Cooling (refroidissement). L'utilisation de la touche Cooling (refroidissement) est efficace à la fin de la cuisson pour refroidir le four pour le nettoyer ou s'il est utilisé pour décongeler et chauffer par MICRO-ONDES en fonction PREHEAT (préchauffage).

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Appuyez sur la touche COOLING (refroidissement). 	Vous pouvez sélectionner le refroidissement lorsque l'afficheur est vide (porte fermée), ou lorsque "0" est affiché (porte ouverte).	"0" en affichage. 
2 Appuyez sur la touche START (marche). 	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur de REFROIDISSEMENT et le ventilateur de CONVECTION se mettront en marche. La porte du four peut être ouverte ou fermée. Toutefois, le four refroidit plus vite si la porte est ouverte. Le four refroidira en 3-30 min. en fonction de la température. 	
3 Une fois le four refroidi.	Les ventilateurs de refroidissement et de chaleur tournante s'arrêtent.	

Français

Réglage de l'avertisseur sonore

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE															
1 Ouvrez la porte. Maintenez la porte ouverte.	La lampe du four s'allume.																
2 Appuyez sur la touche PROG. 	Maintenez le doigt sur la touche pendant 2 secondes.																
3 Appuyez sur la touche START (marche). 	Appuyez sur la touche START (marche) pour choisir le niveau sonore requis. (Par ex. deux fois pour Moyen) <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Nb de pressions</th> <th style="text-align: left;">Affichage</th> <th style="text-align: left;">Niveau sonore</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Le plus fort</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Moyen</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Le plus faible</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Silencieux</td> </tr> </tbody> </table>	Nb de pressions	Affichage	Niveau sonore	1	b-3	Le plus fort	2	b-2	Moyen	3	b-1	Le plus faible	4	b-0	Silencieux	
Nb de pressions	Affichage	Niveau sonore															
1	b-3	Le plus fort															
2	b-2	Moyen															
3	b-1	Le plus faible															
4	b-0	Silencieux															
4 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	 Après 3 secondes 															

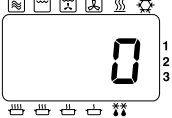







Comment changer le calendrier de nettoyage du filtre à air

Le symbole "FILt" apparaît sur l'afficheur lorsqu'il faut nettoyer le filtre à air.

Le four est programmé pour afficher le symbole "FILt" après 500 heures d'utilisation.

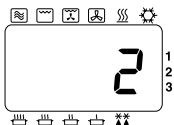
Lorsque le symbole "FILt" apparaît sur l'afficheur, déposez le filtre à air et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse.

Appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Fermer une porte en appuyant sur la touche START (marche) et ouvrir une porte.  Maintenez la porte ouverte.		
3 Appuyez sur la touche numérique 3. 	L'intervalle programmé courant apparaît. Par ex. 500 heures.	
4 Sélectionnez à l'aide des touches numériques.	Jusqu'à 9999 heures. Par ex. 600 heures. Appuyez sur les touches numériques 6, 0 et 0.	
5 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	

Pour vérifier le nombre total d'heures d'utilisation:

- Ouvrez la porte. Maintenez la porte ouverte.
- Appuyez sur la touche numérique "3" tout en appuyant sur la touche START (marche).
- Le nombre total des heures d'utilisation apparaîtra sur l'afficheur.
Par ex. si le four a servi pendant 20 heures.



Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".

Entretien et nettoyage de votre four

Il est essentiel que vous suiviez les points suivants pour optimiser l'utilisation de votre four. Les micro-ondes sont attirés par l'humidité et la graisse: pour une cuisson EFFICACE, le four doit par conséquent être propre.

1. Avant le nettoyage

Coupez l'alimentation au niveau de la prise.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Utilisez le programme de refroidissement pour cela.

(Voir page 79.)

Il est possible de laisser la porte du four ouverte pour le refroidir plus rapidement.

2. Joints d'étanchéité

Les joints d'étanchéité et les zones alentour doivent faire l'objet d'une attention particulière lors du nettoyage. Essayez régulièrement le rebord pour éviter que l'humidité ou la graisse ne s'accumulent.

3. Porte

Maintenez la vitre intérieure de la porte propre en l'essuyant régulièrement avec un chiffon doux mouillé. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour fours en petites quantités – NE PULVERISEZ PAS DIRECTEMENT sur la porte – **pulvérisez sur un chiffon que vous passerez ensuite sur la porte.**

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.

4. Parois du four

Les parois doivent être essuyées régulièrement avec un chiffon doux mouillé. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour fours en petites quantités – NE PULVERISEZ PAS DIRECTEMENT sur les parois – pulvérisez sur un chiffon que vous passerez ensuite sur les parois.

NE LAISSEZ PAS DE NETTOYANT POUR FOURS ENTRER DANS LES TROUS DES PAROIS DU FOUR.

Si un produit nettoyant corrosif passe derrière la paroi, cela peut endommager votre four.

Ne faites pas couler de liquides de nettoyage dans les ouvertures.

Veillez à nettoyer la graisse et les restes d'aliments sur les glissières de la grille.

La paroi postérieure du four présente un revêtement résistant à la chaleur.

Nettoyez cette partie avec un produit pour four appliqué sur un chiffon et essuyez.

N'utilisez pas de paille de fer métallique pour nettoyer l'intérieur du four.

L'excès de graisse peut être ramolli pour faciliter le nettoyage en plaçant un demi-litre d'eau chaude dans un bol transparent aux micro-ondes avec un citron frais coupé. Chauffez sur puissance HAUT pendant 10-15 minutes. L'humidité produite sur les parois doit ensuite être essuyée avec un chiffon savonneux.

5. Sole

Le guide d'ondes se trouve sous la sole en céramique du four. Veillez à essuyer tout déversement pour assurer une chauffe homogène. **N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.**

6. Paroi supérieure

La paroi supérieure contient les 4 éléments de gril en quartz. Avant de les nettoyer, assurez-vous que le four a refroidi pour ne pas vous brûler.

Essayez régulièrement la paroi supérieure avec un chiffon mouillé pour réduire l'accumulation de graisse.

7. Tableau de commande/Couvercle protecteur de carte SD

Si le tableau de commande et le Couvercle protecteur de carte SD deviennent sales, nettoyez-les avec un chiffon doux sec ou bien essoré.

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs sur le tableau de commande. N'utilisez PAS de chiffon trempé car l'humidité restante peut endommager le tableau.

8. Accessoires

Les accessoires doivent être nettoyés régulièrement pour optimiser l'efficacité du four.

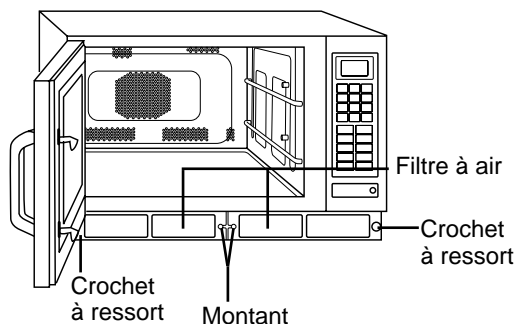
Plateau en céramique – Nettoyez le plateau en céramique après chaque utilisation mais **NE PLACEZ PAS LE PLATEAU ISOLANT EN CÉRAMIQUE** directement sous l'eau FROIDE – le plateau pourrait se briser. Vous pouvez laver le plateau en céramique au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude et savonneuse.

Grille métallique – Elle doit être nettoyée après chaque utilisation. Veillez à ne pas utiliser d'abrasif agressif.

9. Filtre à air

Nettoyez de temps en temps les filtres à air en suivant les instructions suivantes. Le four pourrait présenter des problèmes si les filtres sont encrassés par de la poussière ou de la graisse. Si les filtres à air sont obstrués, cela provoquera des problèmes de surchauffe.

- Déposez le filtre à air droit de l'avant de la paroi inférieure en tirant sur le crochet à ressort droit. Ensuite, faites glisser le filtre vers la droite et sortez-le du montant au centre en le soulevant. Déposez le filtre à air gauche de la même façon.
- Lavez les filtres dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour le remettre en place, aligner le filtre avec le montant central et en maintenant l'avant du crochet à ressort vers l'avant, placez l'arrière du crochet à ressort dans son trou. Appuyez sur l'avant du crochet et il prendra sa place. Assurez-vous de replacer les filtres à air avant d'utiliser le four.



Remarque: Lorsque le message "FILt" apparaît sur l'afficheur, déposez le filtre à air et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Appuyez sur la touche STOP / RESET (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

10. Remplacement de la lampe du four

Si la lampe du four grille, vous pouvez la remplacer vous-même en suivant les consignes ci-dessous:

- Dévissez le couvercle de protection de la lampe du four situé sur le côté gauche de la carrosserie.
- Remplacez l'ancienne lampe par une lampe neuve 240/220V 25W Max, E-14.
- Fermez le couvercle de protection de la lampe et revissez.

ATTENTION:

Coupez l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Domages

Si le four subit des dommages, contactez un réparateur avant de continuer de l'utiliser.

ATTENTION:

Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau.

N'utilisez aucun nettoyant chimique non spécifié et ne pulvérisiez jamais directement dans la cuve du four.

Si un “F” apparaît sur l’afficheur

Votre four Panasonic Combi est équipé d’un système d’autodiagnostic à codes; cela signifie que le four contrôle son propre fonctionnement et qu’il affichera un code de panne dans le cas improbable d’un dysfonctionnement.


Si un code de panne apparaît sur l’afficheur (sous forme d’un “F” suivi de deux chiffres), procédez comme suit:

1. Fermez la porte et coupez l’alimentation. Assurez-vous que les grilles d’aération ne sont pas obstruées.
2. Attendez 1 minute puis rebranchez le four sur le secteur.
3. Ouvrez la porte, placez une carafe d’eau dans la cuve puis refermez la porte.
4. Réessayez la fonction utilisée avant l’apparition du code de panne.

Si le code de panne réapparaît, contactez alors le revendeur de votre four, le fabricant ou bien un réparateur agréé.

Si un “U” apparaît sur l’afficheur

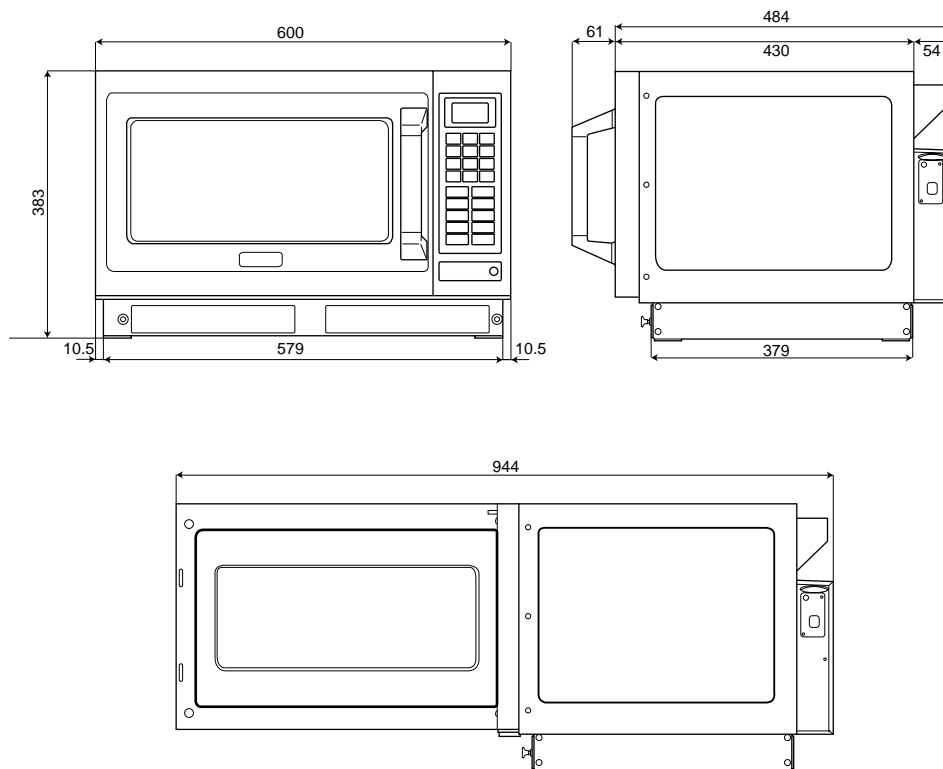
Une erreur de la Carte mémoire SD apparaît également avec un code de panne sur l’afficheur (sous forme de “U” suivi de deux chiffres). Suivez les points du tableau ci-dessous.

CODE	PROBLEME	MESURE A PRENDRE
U16	La carte mémoire SD est verrouillée.	Retirez la Carte mémoire SD et enlevez le verrouillage. (Voir ci-dessous.) Insérez la Carte mémoire SD. Le verrou est débloqué lorsque cette partie est poussée vers le haut. 
U17	Il n’y a pas de données de programmation de ce four sur la Carte mémoire SD. Les données de programmation de la Carte mémoire SD sont endommagées.	Une Carte Mémoire SD confirme qu’elle est liée à ce four. Vérifiez s’il y a des données de programmation de ce four sur la Carte mémoire SD sur votre ordinateur. (Voir “Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD”) Lorsque les données de programmation sont supprimées, contactez le réparateur.
U19	La carte mémoire SD n’est pas insérée.	Retirez le couvercle protecteur de la carte SD et insérez la carte mémoire SD.

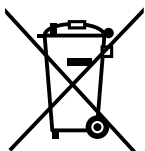
Spécifications techniques

N° de modèle	NE-C1475
Source d'alimentation	230 V / 50 Hz, monophasé
Prise	16 A
Puissance requise - Max	14,5A 3,3kW
- Micro-ondes	2350 W
- Gril	1950 W
- Convecteur	1950 W
Puissance - Micro-ondes	1350 W (Procédure de test IEC)
Gril	1840 W
Convecteur	1800 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures (L x P x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Dimensions de la cuve (L x P x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Poids net	41 kg (accessoires compris)

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de pré-collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

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

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour supprimer ce produit, contactez les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

1. Instructies voor aarden

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

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

WAARSCHUWING OVER VOLTAGE EN STROOM

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

INSTALLATIE VAN DE MAGNETRON

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

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

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

2. Voltage en stroom

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

3. Service

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

Verwijder de buitenomhulling van de oven niet.

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

Deurafdichtingen

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

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

4. Bediening indien leeg

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

5. Het snoer

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

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

6. Hete oppervlakten

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

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

7. Uitschakelen

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

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

Wanneer u voor de eerste keer de oven uitpakt

1. Controleer uw oven

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

2. Deurafdichtingen

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

3. Garantiekaart

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

4. Verwijderen van beschermingsfolie

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

Plaatsing van oven

1. Plaatsing van oven

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

Een tussenruimte van op zijn minst 5 centimeter moet aan de rechterkant en linkerkant en aan de achterkant van de oven beschikbaar zijn. Een minimale ruimte van 20 centimeter moet links boven de oven vrij zijn en de twee uitlaatopeningen aan de achterkant.

2. Planken

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

3. Stapelen

PROBEER IN GEEN GEVAL deze ovens te stapelen.

Bediening

1. Luchtopeningen

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

BLOKKEER DE VENTILATIEROOSTERS IN GEEN GEVAL.

2. Maximale kamertemperatuur

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

3. Gebruiken buitenshuis

Niet buitenshuis gebruiken.

4. Accessoires bewaren

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

Voorzichtig

1. Alvorens te gebruiken

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

2. Rook/brand

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

3. Interferentie

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

4. Werken met de verhitter

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

5. Schoonmaken

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

1. Hoe lang verhitten

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

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

Brand!

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

2. Kleine hoeveelheden voedsel

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

Brand!

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

3. Voedselcomponenten

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

4. Voedsel rijk aan vet/suiker

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

5. Eieren

Kook geen eieren in de schaal in de MAGNETRON. De druk kan zich namelijk opbouwen en dan kunnen de eieren exploderen.

6. Huid doorprikken

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

7. Frituren

Probeer niet in uw oven te frituren.

8. De interne temperatuur controleren

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

9. Vloeistoffen

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

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

10. Papier, plastic

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

(Zie pagina 92.)

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

11. Opnieuw verhitten

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

12. Tijd dat men het voedsel moet laten staan

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

13. Accessoires

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

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

14. Kookdoosjes

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

(Zie pagina 92.)

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

15. Werken met de motor van de ventilator

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

16. Zuigflessen/potten

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

17. Gebruik van de oven door kinderen

Laat kinderen alleen gebruik maken van de magnetronoven nadat ze zorgvuldig geïnstrueerd zijn.

Overzicht magnetron functions

Bijgeleverde accessoires

(8) Luchtfilter

INSTALLEER EERST LUCHTFILTERS ALVORENS U DE OVEN IN GEBRUIK NEEMT.

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

(12) Keramische plaat

Onderdelen A06033230BP

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

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

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

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

(13) Spijlenrooster

Onderdelen A06023C50BP

Het rooster kan gebruikt worden voor de functies CONVECTIE, COMBINATIE, GRILL CONVECTIE, GRILL en VENTILATORGRILL. LAAT IN GEEN GEVAL het rooster in de oven met de functie ALLEEN MAGNETRON.

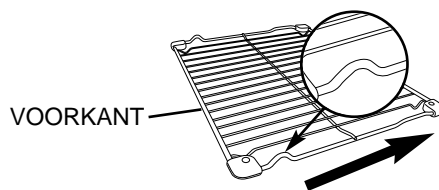
ZET METALEN SCHALEN NIET DIRECT OP het spijlenrooster wanneer men de functie COMBINATIE gebruikt.

Gebruik de keramische plaat.

Gebruik de keramische plaat.

Het rooster ligt niet vast – wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

Rooster installeren



Insteeekrichting in de holte

(14) SD Memory Card

Onderdelen PR-SD016BCS0

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

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

Uitleg van uw oven

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

Bedieningspaneel

- (15) **Nummerblok**
- (16) **Programmablok**
- (17) **Magnetronblok**
- (18) **Grillblok**
- (19) **Ventilatorgrilltoets**
- (20) **Convectietoets**
- (21) **Stop/Reset-toets**

Voor te verhitten:
Een keer drukken display wissen.

Tijdens verhitten:
Een keer drukken stopt verhittingscyclus en twee keer drukken wist de display.

NB Zie pagina 104 voor bediening wanneer in programmavergrendeling.
- (22) **Programma vergrendeltoets**
- (23) **Voorverwarm-toets**
- (24) **Combinatietoets**
- (25) **Afkoeltoets**
- (26) **Lamptoets**

De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur wordt gesloten. Als u het voedsel wilt controleren, druk dan op het lampknop. Dit zal dan gedurende 10 seconde verlicht worden. De ovenlamp gaat aan, telkens wanneer de oven geopend wordt.
- (27) **Starttoets**

Herhaalfunctie:
U kunt hetzelfde verhittingsprogramma herhalen als u op de START-knop drukt binnen 1 minuut nadat het laatste programma is beëindigd.
Als de START-toets niet wordt ingedrukt, wordt het displayvenster 1 minuut nadat de ovendeur is gesloten leeg.
Na dertig minuten keert u terug na "0", als de ovendeur open is.

Displayvenster

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

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

SD-geheugenkaart

Een SD-geheugenkaart is in het SD-card slot ingebracht. Het maakt het u mogelijk maximaal 99 geheugenprogramma's in de oven op te slaan.

Gebruik de kaart wanneer u geheugenprogramma's opslaat of opnieuw oproept.

U kunt de geheugenprogrammagegevens op uw SD-geheugenkaart met behulp van uw personal computer opslaan.

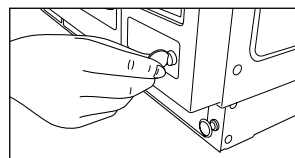
Zie "Programmagegevens op een SD-geheugenkaart opslaan".

Hoe een SD-geheugenkaart in te steken / te verwijderen

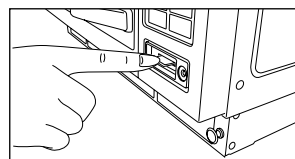
Als u een SD Memory Card wilt invoeren / verwijderen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact. Het displayvenster moet leeg zijn, anders kunnen de gegevens op de SD Memory Card beschadigd raken.

Hoe te verwijderen

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

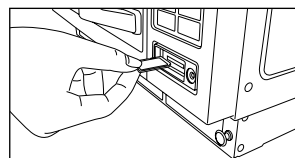


2. Duw de SD-geheugenkaart met uw vinger om deze uit te trekken. Verwijder deze vervolgens.

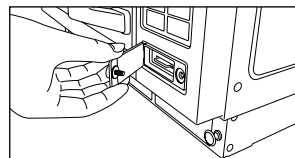


Hoe in te steken

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



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



Voorzichtig:

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

Soorten schalen die men kan gebruiken

MAGNETRON

1. Glas

WEL GEBRUIKEN:

Hittebestendig glas bijvoorbeeld Pyrex

NIET GEBRUIKEN:

Gevoelig glas, loodkristal dat kan barsten of breken.

2. Porselein/keramiek

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

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

3. Potten/aardewerk/steengoed

WEL GEBRUIKEN:

Als volledig geglazuurd.

NIET GEBRUIKEN:

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

4. Folie/metaal

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

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

5. Plastic

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

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

6. Dekfolie

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

Transparante vershoudfolie alleen ontworpen voor het bedekken voor voedsel.

7. Hout/riet

WEL GEBRUIKEN:

Houten satéstokjes ontworpen voor voedselgebruik.

NIET GEBRUIKEN:

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

8. Papier

WEL GEBRUIKEN:

Wegwerpbaar, polyester gecoate kartonnen schalen indien ontworpen voor magnetron

NIET GEBRUIKEN:

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

COMBINATIE

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

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

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

CONVECTIE / GRILL CONVECTIE

WEL GEBRUIKEN:

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

NIET GEBRUIKEN:

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

GRILL / VENTILATORGRILL



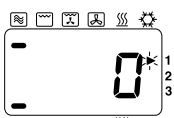



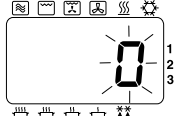

NIET GEBRUIKEN:

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

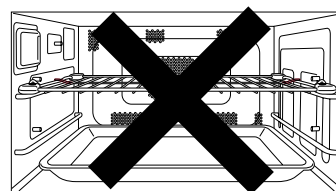
NIET GEBRUIKEN:

Plastic bakjes, fijn keramiek, folie etcetera.

Uw oven als een magnetron gebruiken

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

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

• Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

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

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

Voor programmeren in twee fasen:

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



Voor programmeren in drie fasen:

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



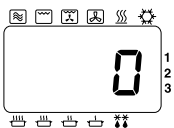





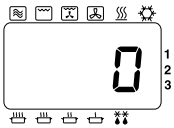

• Hete oppervlakken

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

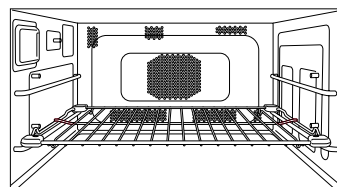
• Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

Uw oven gebruiken voor convectie

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:

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

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

• Hete oppervlakken

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

• Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

• Convectietemperatuur opnieuw oproepen

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

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

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

• Voorverhitten



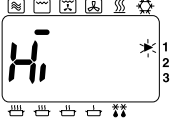





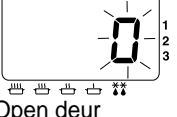

Voor de beste resultaten voor convectie dient de oven voorverhit te worden.

(Zie pagina 106.)

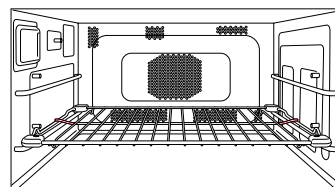
• Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

Uw oven gebruiken voor grillconvectie

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:

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

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

• Hete oppervlakken

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

• Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

• Convectietemperatuur opnieuw oproepen

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

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

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

De grillstand kan niet worden herroepen.

• Voorverhitten

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

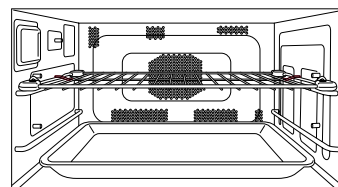
• Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

Uw oven op de stand GRILL gebruiken

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:

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

- **Hete oppervlakken**

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

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

Zie pagina 93.

- **Convectietemperatuur opnieuw oproepen**

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

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

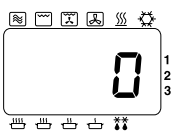





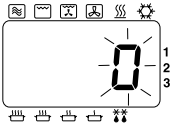

- **Voorverhitten**

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

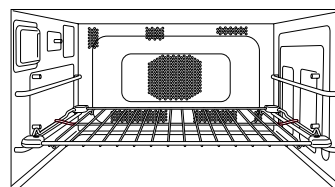
- **Herhaalfunctie**

Zie pagina 90.

Uw oven gebruiken als een ventilatorgrill

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:

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

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

• Hete oppervlakken

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

• Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

• De VENTILATORGRILL-temperatuur opnieuw oproepen

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

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

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

• Voorverhitten

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

• Herhaalfunctie

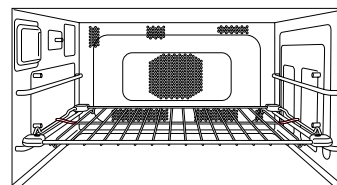
Zie pagina 90.

Uw oven gebruiken met COMBINATIE

Combinatie die u vooraf wilt instellen

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:

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

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

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

Uw oven gebruiken met COMBINATIE

- **Hete oppervlakken**

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

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

Zie pagina 93.

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

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

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

- **Voorverhitten**

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



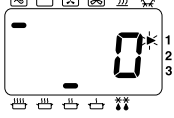











(Zie pagina 106.)

- **Herhaalfunctie**

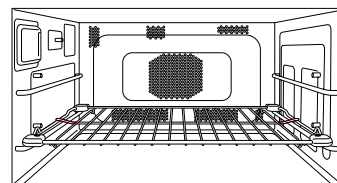
Zie pagina 90.

Uw oven gebruiken met COMBINATIE

Handmatige combinatie

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

TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES



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

Voorzichtig:



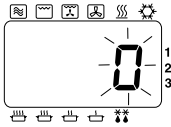

Het spijlenrooster ligt los.
Wees voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert.

* Combinatie van magnetron en grill en convectie is mogelijk.

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

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

Uw oven gebruiken met COMBINATIE

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

• Hete oppervlakken

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

• Verhitten in meerdere fasen (sequentieel)

Zie pagina 93.

• Grillniveau opnieuw oproepen (alleen grillcombinatie)

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

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

• Convectietemperatuur opnieuw oproepen

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

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

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

• Ventilator grillstand opnieuw oproepen

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

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

De temperatuur kan niet tijdens een programma veranderd worden.

• Voorverhitten

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

• Herhaalfunctie

Zie pagina 90.

De geheugenprogramma's selecteren



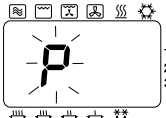




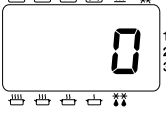
Zorg dat de SD-geheugenkaart in de oven ingestoken is.

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

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

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

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

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

• Programmavergrendeling

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

• Meerdere fasen (sequentieel koken)

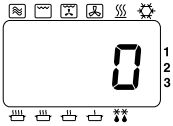



Het is mogelijk om in het geheugen een programma van twee of drie fasen te programmeren, met behulp van MAGNETRON, CONVECTIE, GRILL, VENTILATORGRILL, GRILL CONVECTIE of COMBINATIE.

• Een geheugenprogramma wijzigen

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

De geheugenprogramma's gebruiken

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

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

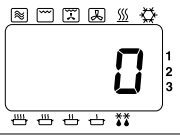

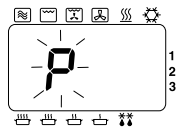
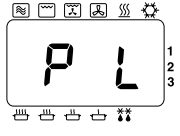
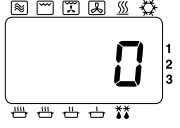
• Programmavergrendeling

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

Hoe programmavergrendeling te activeren

“One-Touch”-bedieningsmodus

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

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

- **Onderbroken programma**

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

- **Herhaalfunctie**

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

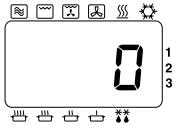


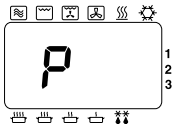

- **Nieuwe programma's instellen**

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

- **Stop/reset-toets**

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

Hoe programmavergrendeling te deactiveren

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

• Bedieningsmodus met tweemaal indrukken

De oven keert terug naar de modus BEDIENING TWEEMAAL AANRAKEN (bediening met tweemaal indrukken), wanneer u programmavergrendeling deactiveert.

Druk op verplichte toets NUMMER-blokken en druk vervolgens op de START-toets.

• Onderbroken programma's

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

• Herhaalfunctie

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

• Nieuwe programma's instellen

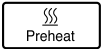








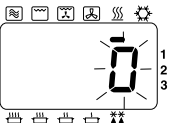


Wanneer programmavergrendeling wordt ingedrukt, kunt u nieuwe verhittingsprogramma's invoeren.

Programmalijs

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

Uw oven warm houden

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




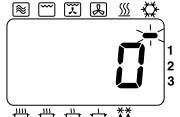
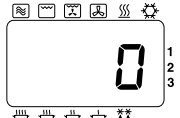
ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
<p>1 Druk op het VOORVERWARMTOETS.*</p> 	<p>Selecteer de juiste VOORVERWARM-temperatuur wanneer het display leeg is of wanneer "0" wordt weergegeven. bijvoorbeeld 220 graden Celsius. Eenmaal drukken 190°C Tweemaal drukken 220°C Driemaal drukken 240°C</p>	
<p>2 Druk op de START-knop.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

Opmerkingen over voorverwarmen en koelen:

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



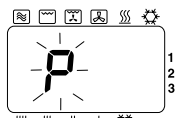





Uw oven snel koelen

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

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

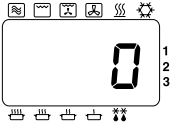

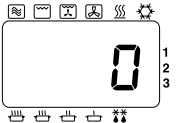




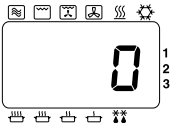
Nederlands

Hoe de pieptoon te veranderen

ACTIE	INFORMATIE	DISPLAY
1 Open deur. Houd deur open.	De ovenlamp gaat aan.	
2 Druk op de PROG-blok. 	Houd knop twee seconden ingedrukt.	
3 Druk op de START-toets. 	Druk op de START-toets om het geluidsniveau te kiezen (bijvoorbeeld tweemaal voor medium). Aantal malen drukken Display Geluidsniveau 1 b-3 HARDST 2 b-2 MEDIUM 3 b-1 RUSTIGST 4 b-0 STIL	
4 Druk op de PROG-blok. 	Na drie seconden gaat de display terug naar "0".	 Na drie seconden 

Tijdschema voor schoonmaken luchtfilter wijzigen

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

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

Om het totale aantal gebruikte uren te controleren:

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



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

Uw oven goed onderhouden en schoonmaken

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

1. Alvorens schoon te maken

Zet het apparaat uit bij de contactdoos.

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

(Zie pagina 107.)

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

2. Deurafdichtingen

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

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

3. Deur

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

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.

4. Ovenwanden

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

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

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

Laat geen schoonmaakvloeistoffen in openingen lekken.

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

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

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

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

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

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

5. De vloer

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

6. Bovenkant

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

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

7. Bedieningspaneel/SD-kaartdeksel

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

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

8. Accessoires

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

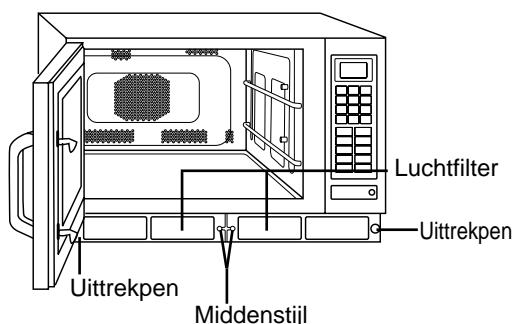
Keramik/lade – maak de keramische plaat na elke keer gebruiken schoon, maar **ZET DE HETE KERAMISCHE PLAAT NIET ONDER** een **KOUDE** kraan – mogelijk barst de plaat. U kunt de keramische plaat in de vaatwasmachine wassen of ook met de hand in heet zeepwater.

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

9. Luchtfilter

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

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



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

10. De ovenlamp vervangen

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

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

VOORZICHTIG:

Schakel de elektriciteit uit voordat u de ovenlamp vervangt.

Schade

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

VOORZICHTIG:

Maak het apparaat niet schoon met een waterstraal.

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

Als er een “F” in de display zichtbaar wordt

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


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

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

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

Als er een “U” in de display wordt weergegeven

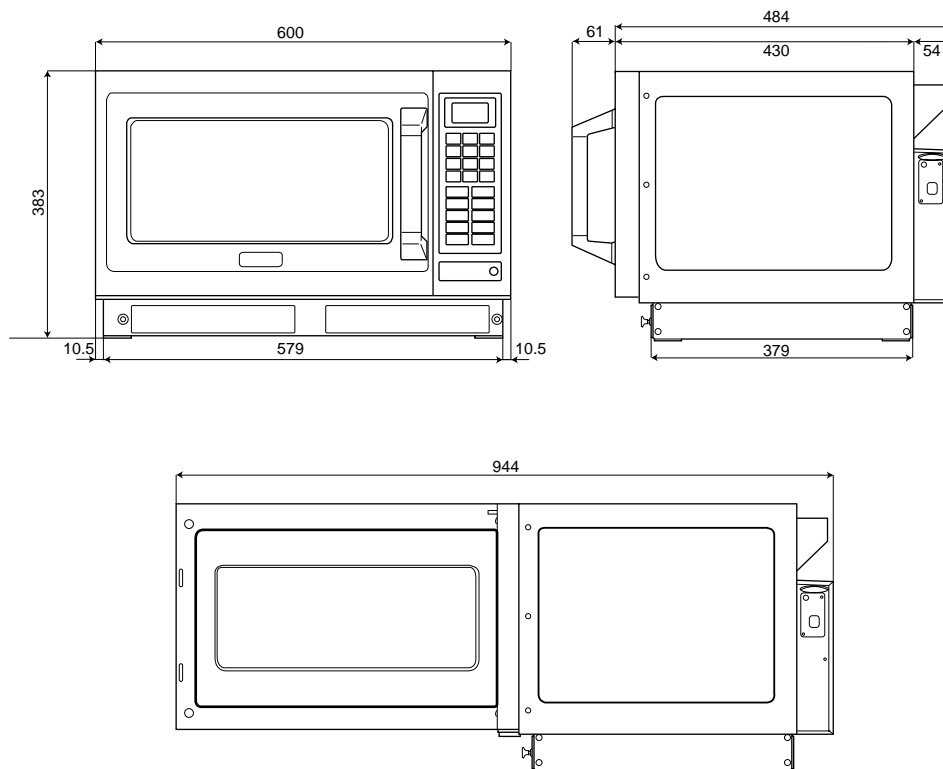
Storingen van de SD Memory Card worden ook weergegeven met behulp van een foutcode in het displayvenster (“U” gevolgd door een tweecijferig nummer). Volg de stappen in het onderstaande schema.

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

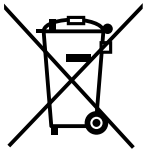
Technische specificaties

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

Specificaties kunnen zonder tegenbericht veranderen.



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



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

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

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

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

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

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

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

1. Instrucciones de conexión

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

ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE Y LA POTENCIA

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

DÓNDE COLOCAR EL HORNO

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

2. Voltaje y potencia

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

3. Servicio

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

No quite la carcasa del horno.

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

Cierres de las puertas

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

4. Funcionamiento cuando está vacío

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

5. Cable

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

6. Superficies calientes

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

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

7. Apagado

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

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

Al desembalar el horno

1. Examine el horno

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

2. Cierres de las puertas

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

3. Tarjeta de garantía

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

4. Quitar la película de protección

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

Dónde colocar el horno

1. Dónde colocar el horno

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

2. Estanterías

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

3. Apilar

NO trate de apilar estos hornos.

Funcionamiento

1. Conductos de ventilación

Este horno necesita una corriente de aire libre en la parte posterior para una eficacia de enfriamiento completa.
NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN.

2. Temperatura ambiente máxima

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

3. Uso en exteriores

No lo use en exteriores.

4. Almacenamiento de accesorios

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

Precaución

1. Antes de usarlo

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

2. Humo/fuego

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

3. Interferencias

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

4. Funcionamiento caliente

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

5. Limpieza

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

1. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción del modo microondas y combi son mucho más cortos que los de otros métodos, por eso es importante que los tiempos de cocción recomendados no se excedan sin haber comprobado primero los alimentos. Los tiempos para cocinar que se proporcionan son aproximados. Los factores que pueden afectar al proceso son: temperatura de inicio, volumen, tamaño y forma de los alimentos y platos que se usan.

Fuego

Si los tiempos se exceden, los alimentos pueden estropearse y en circunstancias extremas podrían prender y dañar el interior del horno. Es muy importante que el horno se limpie con regularidad y que se mantenga sin excesiva grasa. Vea Cuidado y limpieza del horno. (Consulte las páginas 137 - 138.)

2. Pequeñas cantidades de comida

Las pequeñas cantidades de alimentos con un poco de humedad pueden prender o secarse si se cocinan demasiado.

Fuego

En caso de los materiales que haya dentro del horno prenda, mantenga cerrada la puerta y presione STOP/RESET [Detener/Reestablecer]. Desenchúfelo y si es posible baje el fusible del panel del circuito eléctrico.

3. Componentes de la comida

La comida rica en azúcares, sal, grasas y humedad se calienta más rápido en modo microondas ya que sus propiedades atraen su energía. Aquellas ricas en proteínas y fibra absorben la energía del microondas más despacio, lo que implica un mayor tiempo de cocción.

4. Comida rica en grasas/azúcares

Es importante establecer de forma correcta el tiempo para las comidas ricas en grasas, alcohol y azúcares. Si se calientan demasiado en el microondas pueden prender. NUNCA LOS PIERDA DE VISTA. Por ejemplo: donuts, postres de sirope, dulces navideños, etc.

5. Huevos

No cueza huevos con cáscara en modo MICROONDAS. La presión los puede hacer explotar.

6. Pielas porosas

Las patatas, manzanas, yemas de huevos, cualquier vegetal y salchichas son ejemplos de alimentos que no tienen una piel porosa. Por ello deben agujerarse usando un tenedor antes de cocinarlos en el microondas con el fin de prevenir que exploten.

7. Freír

No trate de freír en el horno.

8. Comprobar la temperatura interna

Para asegurar la completa destrucción de las bacterias de la comida, como la listeria y salmonela, asegúrese de que la temperatura interna de la comida alcanza al menos los 72°C. Utilice un termómetro adecuado para comprobar la temperatura al final del proceso de cocción. Caliente durante más tiempo si no se alcanzan las temperaturas correctas. NO USE un termómetro doméstico, sólo el equipo adecuado.

9. Líquidos

Al calentar líquidos en modo microondas, como sopas, salsas, bebidas, pueden llegar a burbujear si se sobrepasa el punto de ebullición. Esto puede resultar en un hervido repentino del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, siga estos pasos:

- Evite usar recipientes de cuello estrecho.
- No lo sobrecaliente.
- Remueva el líquido antes de colocarlo en el horno y repita la operación al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Una vez calentado, déjelo en el horno unos segundos, remueva de nuevo antes de sacar el recipiente del horno.

10. Papel, plástico

Si calienta comida con plástico o papel, compruebe el horno con frecuencia ya que podría prender si se sobrecalienta. (Consulte la página 120.)

No use productos de papel reciclado, pueden contener impurezas que provoquen chispas o fuego, a menos que se indique que están diseñados específicamente para usarlos en el microondas.

11. Recalentar

Es importante que la temperatura de la comida recalentada sea de 72°C. Compruebe siempre antes de servir y si no está seguro vuelva a colocarla en el horno para calentarla durante más tiempo.

12. Tiempos de reposo

Estos tiempos son muy importantes para los alimentos cocinados en modo microondas o convección. Durante este tiempo, el calor sigue dirigiéndose hacia el centro para cocinar los alimentos completamente. Cuando más densos sean los alimentos, más tiempo será necesario. Los alimentos recalentados también necesitan un tiempo de reposo.

Información importante – Léala detenidamente

13. Accesorios

Siga las instrucciones de esta guía para hacer un uso adecuado de los accesorios del horno y demás utensilios de cocina. Cualquier fallo al hacerlo puede estropear el horno. Tenga cuidado al extraer la comida o los accesorios del horno. La rejilla NO TIENE ningún tope de seguridad – tenga cuidado si tira de ella para sacar los alimentos.

14. Recipientes para cocinar

Antes de usar el horno en modo MICROONDAS o COMBI, compruebe que los recipientes son los adecuados. (Consulte la página 120.) NO UTILICE recipientes cerrados en modo microondas ya que pueden explotar.

15. Funcionamiento del motor del ventilador

Después de usar el horno en modo microondas; convección; combi, grill, ventilador y grill - convección el motor del ventilador da vueltas durante 5 minutos aproximadamente para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y puede sacar los alimentos aunque el motor del ventilador siga funcionando.

16. Potitos/biberones

Los potitos y los biberones deben abrirse una vez calentados, el contenido debe removerse o agitarse y es necesario comprobar la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.

17. Cuando los niños usen el horno

Permitase a los niños usar el horno sin supervisión, sólo en el caso de haberles dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar el horno conociendo los peligros y los usos indebidos del mismo.

Esquema descriptivo

Accesorios proporcionados

(8) Filtro de aire

ANTES DE USAR EL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE LOS FILTROS DE AIRE ESTÁN INSTALADOS.

Si el horno se utiliza sin los filtros de aire, la suciedad y la grasa bloquearán los conductos de ventilación y provocarán el sobrecalentamiento del horno. Consulte la página 138 para la instalación.

(12) Bandeja

Núm. de las partes: A06033230BP

Al usar platos de metal en modo combi, coloque la bandeja de cerámica entre el recipiente de los alimentos y la rejilla. La bandeja debe permanecer en el horno durante el precalentamiento en un programa de combinación. Si coloca los alimentos directamente en la bandeja, asegúrese de que está limpia y sin grasa. ENFRÍE la bandeja antes de limpiarla para evitar que se rompa. La bandeja debe colocarse en la parte baja del horno para recoger las gotas al poner modo grill.

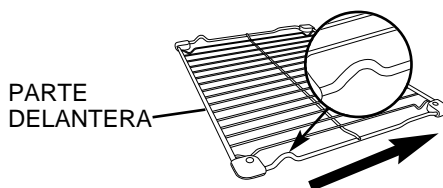
(13) Rejilla

Núm. de las partes: A06023C50BP

La rejilla puede emplear en modo convección, combi, grill - convección, grill y ventilador. NO DEJE la rejilla en el horno si emplea la función microondas. NO COLOQUE RECIPIENTES DE METAL DIRECTAMENTE EN LA REJILLA al usar el modo combi. Use la bandeja de cerámica.

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla.
— Tenga cuidado al sacar los alimentos.

Instalar la rejilla



Introducir en esta dirección

(14) Tarjeta de memoria SD

Núm. de las partes: RP-SD016BCS0

Con el horno se incluye una tarjeta de memoria SD que contiene archivos Excel que le permitirán programar usando su ordenador. En la tarjeta de memoria SD podrá almacenar hasta 99 programas de cocina propios. Si la tarjeta se pierde o se vuelve defectuosa, póngase en contacto con el servicio técnico. Consulte “Almacenar datos del programa en una tarjeta de memoria SD” para más información sobre cómo usar la tarjeta SD y el software de programación de la memoria.

Explicación del horno

- (1) **Cubierta de la bombilla del horno**
- (2) **Grill de cuatro elementos de cuarzo**
- (3) **Ventilador y calentador de convección**
- (4) **Asa de la puerta**
- (5) **Pantalla**
- (6) **Panel de control**
- (7) **Cubierta de la tarjeta SD**
- (9) **Conductos de extracción del horno**
- (10) **Base de cerámica**
- (11) **Sujeción de la rejilla (superior, inferior)**

Panel de control

- (15) **Number [Número]**
- (16) **Prog [Prog]**
- (17) **Microwave [Microondas]**
- (18) **Grill [Grill]**
- (19) **Fan Grill [Ventilador]**
- (20) **Convection [Convección]**
- (21) **Stop/Reset [Detener/Reestablecer]**
 - Antes de calentar:
 - Presionar una vez borra la pantalla.
 - Durante el proceso de cocción:
 - Presionar una vez detiene el ciclo de cocción y hacerlo dos veces borra la pantalla.
 - Nota: Consulte la página 132 para el funcionamiento durante el bloqueo de programa.
- (22) **Prog Lock [Bloquear Prog.]**
- (23) **Preheat [Precalentar]**
- (24) **Combination [Combi]**
- (25) **Cooling [Enfriar]**
- (26) **Oven Lamp [Bombilla del horno]**
 - La bombilla del horno se apaga cuando la puerta se cierra. Si quiere comprobar el estado de los alimentos, pulse Lamp [Bombilla del horno] y, a continuación, se iluminará durante 10 segundos. La bombilla del horno se enciende cuando la puerta está abierta.
- (27) **Start [Inicio]**
 - Función Repetir:**
 - Puede repetir el mismo programa de cocción si pulsa START [Inicio] en el minuto previo a la finalización del programa.
 - Tras un minuto, si no se pulsa START [Inicio], la pantalla se pone en blanco si la puerta del horno se cierra.
 - Después de 30 minutos volverá a "0" si la puerta está abierta.

Pantalla

El cursor se iluminará para indicar el programa seleccionado. Compruebe siempre la colocación del cursor antes de pulsar START [Inicio]

- (28) **Microwave [Microondas]**
- (29) **Grill [Grill]**
- (30) **Fan Grill [Ventilador]**
- (31) **Convection [Convección]**
- (32) **Preheat [Precalentar]**
- (33) **Cooling [Enfriar]**
- (34) **Microwave Power Level [Nivel de potencia del microondas]**
- (35) **Cooking Stage Indicator [Indicador de la fase del proceso de cocinado]**

Tarjeta de memoria SD

En el aparato que ha adquirido se incluye una tarjeta de memoria SD. Le permite almacenar hasta 99 programas de memoria en el horno.

Utilice la tarjeta al almacenar o memorizar programas.

Puede grabar programas de memoria en la tarjeta de memoria SD haciendo uso de su ordenador.

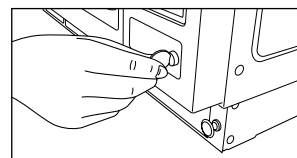
Consulte "Almacenar datos del programa en una tarjeta de memoria SD".

Insertar / extraer la tarjeta de memoria SD

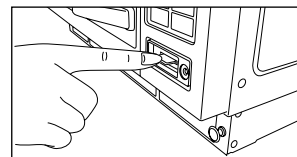
Antes de insertar o extraer la tarjeta de memoria SD, desconecte el horno de la corriente eléctrica. O es posible que la pantalla se ponga en blanco, de otro modo, los datos de la tarjeta de memoria SD podrían dañarse.

Extraer

1. Destape la cubierta de la ranura de la tarjeta SD y extráigala.

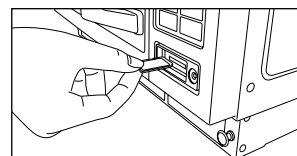


2. Empuje la tarjeta de memoria SD con un dedo para sacarla.
A continuación, extráigala.

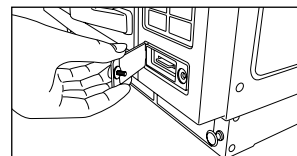


Insertar

1. Inserte la tarjeta de memoria SD con la etiqueta hacia arriba como indica la señal hasta que encaje.



2. Coloque la cubierta de la tarjeta SD.
Atorníllela para cerrarla.



Precaución:

1. Cierre siempre la cubierta de la tarjeta SD, salvo cuando se está insertando o extrayendo, para prevenir el polvo o el agua.
2. Inserte únicamente la tarjeta de memoria SD específica para este horno. No emplee ningún otro tipo de tarjeta SD en su lugar.
3. Mantenga la tarjeta de memoria SD que ha extraído alejada de la electricidad estática.
4. No desmonte o modifique las tarjetas de memoria SD.
5. No golpee las tarjetas de memoria SD. No las doble, tire o moje.
6. Do not touch the metal terminals of an SD Memory Card with your hand or metal.
7. No quite la etiqueta. No sustituya la etiqueta de la tarjeta de memoria SD.
8. No deje las tarjetas de memoria SD en lugares donde haya temperaturas elevadas o les dé el sol directamente.
9. No deje las tarjetas de memoria SD en lugares donde pueda haber gases corrosivos.
10. En caso de que la tarjeta de memoria SD se pierda o se vuelva defectuosa, póngase en contacto con el servicio técnico para que la sustituya.

Tipos de envase que se pueden emplear

MODO MICROONDAS

1. Cristal

USE: Cristal resistente al calor. Ej. Pyrex.
NO USE: Cristal delicado, cristal de plomo que puede romperse.

2. Porcelana/cerámica

USE: Platos de porcelana vidriados, porcelana y cerámica diseñada para cocinar
NO USE: Platos de porcelana fina color hueso con motivos metálicos. Jarras con asas encoladas.

3. Cerámica/recipientes de barro y gres

USE: Si están totalmente esmaltados.
NO USE: Si no están esmaltados, estos platos pueden absorber energía. Esto provoca el calentamiento del plato e incrementa el tiempo de cocción.

4. Aluminio/Metal

USE: Sólo para recalentar: porción individual, recipientes cubiertos con aluminio. Tenga cuidado de que los recipientes no toquen las PAREDES o la PUERTA del horno. No cocine en recipientes de aluminio. Se pueden usar pequeñas cantidades de papel de aluminio para proteger los alimentos cuando se descongelan – procure que el papel de aluminio no toque los laterales o la puerta.
NO USE: Fuentes de metal, rejillas o cualquier plato con incrustaciones metálicas o adornos. Brochetas de metal. No reutilice recipientes de aluminio ya que pueden producirse arcos eléctricos. No use platos de estilo Le Creuset (hierro esmaltado). Estos se pueden emplear en modo convección y grill.

5. Plástico

USE: Usar preferiblemente plástico resistente a altas temperaturas, como polisulfona (plástico duro), en lugar de platos de plástico. (Elimine cualquier elemento metálico.)
NO USE: Melamina, polipropileno, fenol-urea. Tampoco use bolsas y recipientes de plástico, como tarrinas de mantequilla, vasos de yogurt o tubos de mayonesa.

6. Envoltorios

USE: Película transparente, no plástica, diseñada para usar en microondas. No deje que la película esté en contacto con la comida. Para evitar quemaduras por causa del vapor, agujeree la película para permitir que escape el vapor y tenga cuidado al retirar el film del plato.
NO USE: Película transparente diseñada exclusivamente para tapar los alimentos.

7. Madera/Mimbre

USE: Brochetas de madera diseñadas para uso culinario
NO USE: Cestos de mimbre, boles de madera (con un uso prolongado tienden a secarse y pueden prender).

8. Papel

USE: Platos de papel desechables si están diseñados para su uso en microondas.
NO USE: Servilletas de papel (pueden prender), vasos de plástico. Productos reciclados (a menos que el fabricante indique lo contrario).

MODO COMBI

Los programas del modo combi emplean microondas y calor (convección o grill) por lo que debe elegir los recipientes con cuidado.

USE: Recipientes de metal que haya comprobado que no tienen salientes metálicos. Cerámica que no tenga decoración metálica. Cristal y porcelana resistentes al calor.
NO USE: Elementos esmaltados (con motivos en oro o metal). Moldes de hierro esmaltados. Ej.: Le Creuset. Cualquier plato que no sea resistente al calor, como plásticos y envoltorios.



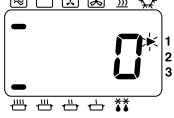



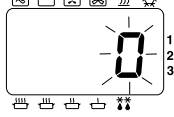

MODO CONVECCIÓN / GRILL - CONVECCIÓN

USE: Cualquier recipiente adecuado para hornos convencionales. Ej.: metal, cerámica, barro, moldes de hierro esmaltado, etc.
NO USE: Recipientes de plástico, envoltorios de alimentos, madera/mimbre, cristal, papel.

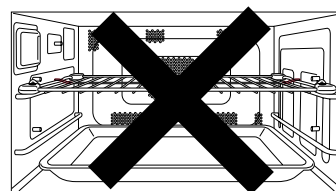
GRILL / VENTILADOR

USE: Cualquier recipiente adecuado para gratinar. Ej.: acero inoxidable, Le Creuset, cerámica, papel de hornear, etc.
NO USE: Recipientes de plástico, cerámica fina, película transparente, etc.

Utilizar el horno como microondas

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Seleccione Power Level [Nivel de potencia] 	Pulse MICROWAVE [Microondas] para seleccionar la potencia correcta. Ej.: HIGH [Alto] – ver a continuación	
3 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo. Ej.: 4 min. 30 seg. Pulse 4, 3 y 0. Tiempo máximo: HIGH [Alto] 15 min. Otros 60 min.	
4 Pulse START [Inicio]. 	En la pantalla aparecerá la cuenta atrás. El ventilador se encenderá.	
5 Abra la puerta.	Al final del programa el horno emitirá 3 señales acústicas y el "0" parpadeará en la pantalla hasta que se abra. Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior.	Fin de programa  Abra la puerta 

ACCESORIOS



No use la rejilla o la bandeja de cerámica cuando cocine en modo microondas.

PRESIONAR	NIVEL DE POTENCIA	WATIOSOS
Una vez	 Alto	1350
2 veces	 Mediano	650
3 veces	 Bajo	420
4 veces	 Fuego lento	240
5 veces	 Descongelación	180
6 veces	— Estane	0

• Tiempo de cocción por etapas (secuencial)

El horno puede programarse con hasta 3 etapas diferentes para funcionar en secuencia. Estas funciones pueden ser: MICROWAVE [Microondas], GRILL [Grill], CONVECTION [Convección], FAN GRILL [Ventilador], GRILL CONVECTION [Grill - convección] o COMBINATION [Combi]. Si la temperatura de cocción necesaria supera los 15 minutos en potencia HIGH [Alto], use un programa de dos etapas.

Para la etapa 2:

Siga los pasos 1-3 y a continuación introduzca el siguiente programa y pulse START [Inicio].

Para la etapa 3:

Siga la etapa 2 e introduzca el tercer programa antes de pulsar START [Inicio].



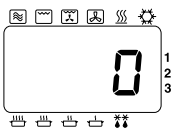





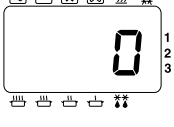

• Superficies calientes

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

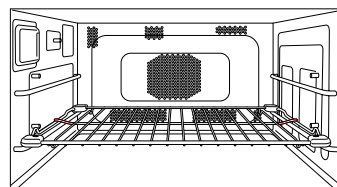
• Función Repetir

Consulte la página 118.

Utilizar el horno en modo convección

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Pulse CONVECTION [Convección].* 	Seleccione la temperatura. Ej.: 180°C Siga pulsando CONVECTION [Convección] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. La temperatura contará de 10 en 10°C hasta 100°C -250°C	
3 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo. Ej.: 18 min. Pulse 1, 8, 0 y 0. La temperatura máxima es: 99 min. 99 seg.	
4 Pulse START [Inicio]. 	La pantalla mostrará el tiempo que falta. El ventilador se enciende.	
5 Abra la puerta.	Al final del programa el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta. Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior.	Fin de programa  Abra la puerta 

ACCESORIOS



Para un resultado óptimo, coloque el recipiente en la rejilla y ésta en la posición LOWER [Bajo]. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla si ésta se ha limpiado correctamente antes de su uso.

Precaución:

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

* El horno memorizará la última temperatura de convección que haya usado en caso de que la quiera volver a emplear. Pulse CONVECTION [Convección] cuando haya terminado de cocinar y aparecerá la última temperatura que haya empleado.

• Superficies calientes

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

• Tiempo de cocción por etapas (secuencial)

Consulte la página 121.

• Memorizar la temperatura de convección

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar CONVECTION [Convección].

La temperatura aparecerá en la pantalla durante unos segundos antes de volver al tiempo de cocción que falta. La temperatura no puede modificarse durante el programa.

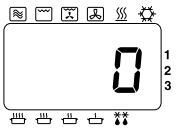

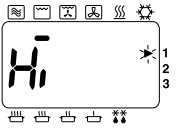
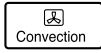




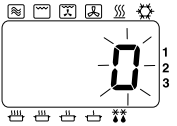
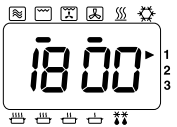
• Precalentado

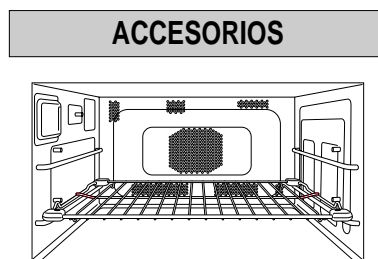
Para unos mejores resultados en modo convección el horno debe precalentarse.
(Consulte la página 134.)

• Función Repetir

Consulte la página 118.

Utilizar el horno en modo grill - convección

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Pulse GRILL [Grill]. 	Se pueden seleccionar los niveles Alto o Bajo, pero el nivel del Grill se establece de forma automática tras pulsar CONVECTION [Convección].	
3 Pulse CONVECTION [Convección].* 	Seleccione la temperatura. Ej.: 180°C Siga presionando CONVECTION [Convección] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. La temperatura contará de 10 en 10°C hasta 100°C -250°C	
4 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo. Ej.: 18 min. Pulse 1, 8, 0 y 0. La temperatura máxima es: 99 min. 99 seg.	
5 Pulse START [Inicio]. 	La pantalla mostrará el tiempo que falta. El ventilador se enciende.	
6 Abra la puerta.	Al final del programa de cocción, el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta. Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior.	Fin de programa  Abra la puerta 



Para un resultado óptimo, coloque el recipiente en la rejilla y ésta en la posición LOWER [Bajo]. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla si ésta se ha limpiado correctamente antes de su uso.

Precaución:

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

* El horno memorizará la última temperatura de convección que haya usado en caso de que la quiera volver a emplear. Pulse CONVECTION [Convección] cuando haya terminado de cocinar y aparecerá la última temperatura que haya empleado.

• Superficies calientes

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

• Tiempo de cocción por etapas (secuencial)

Consulte la página 121.

• Memorizar la temperatura de convección

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar CONVECTION [Convección].

La temperatura aparecerá en la pantalla durante unos segundos antes de volver al tiempo de cocción que falta.

La función de memorización del nivel del grill no está disponible.

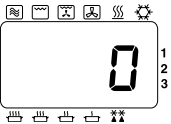


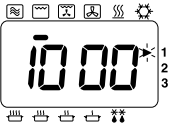


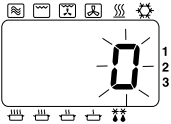

• Precalentado

Para unos mejores resultados en modo convección el horno debe precalentarse. (Consulte la página 134.)

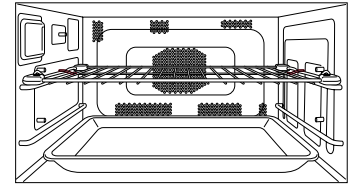
• Función Repetir

Consulte la página 118.

Utilizar el horno en modo grill

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA						
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.							
2 Pulse GRILL [Grill]. 	Seleccione el nivel de grill que desea. ej.: HIGH [Alto]. <table border="1"> <tr> <td>Pantalla</td> <td>Potencia</td> </tr> <tr> <td>1 vez Hi (Alto)</td> <td>1840 W</td> </tr> <tr> <td>2 veces Lo (Bajo)</td> <td>1500 W</td> </tr> </table>	Pantalla	Potencia	1 vez Hi (Alto)	1840 W	2 veces Lo (Bajo)	1500 W	
Pantalla	Potencia							
1 vez Hi (Alto)	1840 W							
2 veces Lo (Bajo)	1500 W							
3 Seleccione Time [Tiempo].	Pulse NUMBER [Número] para establecer el tiempo de cocción. Ej.: 10 min. Pulse 1, 0, 0 y 0. La temperatura máxima es: 60 min.							
4 Pulse START [Inicio]. 	En la pantalla aparecerá el tiempo que falta. El ventilador del modo convección se activa.							
5 Abra la puerta.	Al final del programa de cocción el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta. Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior. (Menos de 1 minuto).	Fin de programa  Abra la puerta 						

ACCESORIOS



Para unos mejores resultados coloque el recipiente en la rejilla y ésta en la posición SUPERIOR. La bandeja debe colocarse en la parte baja del horno para recoger las salpicaduras. Los pequeños trozos de alimentos que puedan caer de la rejilla se pueden cocinar directamente en la bandeja esmaltada en posición SUPERIOR. Escorra de vez en cuando el recipiente para evitar las salpicaduras. Para acabar de cocinar los platos hondos, éstos deben colocarse bajo el grill en la rejilla en la posición INFERIOR, o directamente en la base de cerámica.

Precaución:

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

• Superficies calientes

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

• Tiempo de cocción por etapas (secuencial)

Consulte la página 121.

• Memorización del nivel de grill

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar GRILL [Grill]. El nivel de grill aparecerá en la pantalla antes de volver al tiempo de cocción que falta.

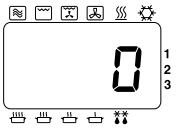





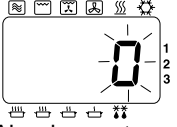

• Precalentado

Para unos mejores resultados en modo convección el horno debe precalentarse. (Consulte la página 134.)

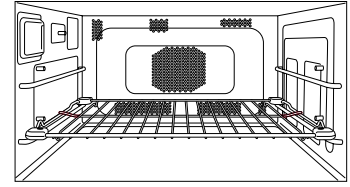
• Función Repetir

Consulte la página 118.

Utilizar el horno en modo ventilador

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Pulse FAN GRILL [Ventilador]** 	Seleccionar la temperatura de Fan Grill [Ventilador], por ejemplo 180°C Siga pulsando FAN GRILL [Ventilador] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. La temperatura aparece reflejada de 10°C en 10°C desde los 100°C hasta los 250°C	
3 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo. Ej.: 20 min. Pulse 2,0, 0, 0 y 0. La temperatura máxima es: 99 min. 99 seg.	
4 Pulse START [Inicio]. 	En la pantalla aparecerá el tiempo que falta. El ventilador del modo convección se activa.	
5 Abra la puerta.	Al final del programa de cocción el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta. Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior.	Fin de programa.  Abra la puerta. 

ACCESORIOS



Para un resultado óptimo, coloque el recipiente en la rejilla y ésta en la posición LOWER [Bajo]. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla si ésta se ha limpiado correctamente antes de su uso.

Precaución:

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

* El horno memorizará la última temperatura del modo ventilador que haya usado en caso de que la quiera volver a emplear. Pulse FAN GRILL [Ventilador] cuando haya terminado de cocinar y aparecerá la última temperatura que haya empleado.

- **Superficies calientes**

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

- **Tiempo de cocción por etapas (secuencial)**

Consulte la página 121.

- **Memorizar la temperatura del modo ventilador**

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar FAN GRILL [Ventilador].

La temperatura aparecerá en la pantalla durante unos segundos antes de volver al tiempo de cocción que falta.

La temperatura no puede modificarse durante el programa.

- **Precaentado**

Para unos mejores resultados en modo convección el horno debe precalentarse.

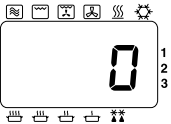

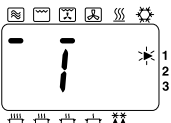



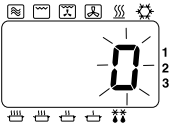

(Consulte la página 134.)

- **Función Repetir**

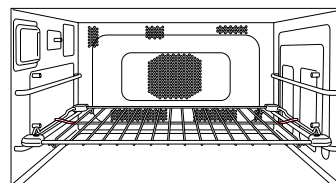
Consulte la página 118.

Utilizar el horno en modo combi

Programar el modo combi

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Pulse COMBINATION [Combi]. 	Seleccione el número preprogramado para el modo COMBINATION [Combi] (1-5). Ej.: 1 – ver a continuación.	
3 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo. Ej.: 3 min. Pulse 3, 0 y 0. La temperatura máxima es: 5 min.	
4 Pulse START [Inicio]. 	En la pantalla aparecerá el tiempo que falta.	
5 Abra la puerta.	Al final del programa de cocción el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta. En la pantalla aparecerá el programa anterior.	Fin de programa  Abra la puerta 

ACCESORIOS



Para unos mejores resultados coloque en la rejilla en la posición INFERIOR.

La bandeja esmaltada deberá emplearse si el recipiente es de metal, NUNCA coloque un recipiente de metal directamente sobre la rejilla cuando cocine en modo combi ya que podría producirse un arco eléctrico que dañe el horno.

Precaución:

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

PRESIONAR	PANTALLA	POTENCIA DEL MICROONDAS	CONFIGURACIÓN DEL MODO GRILL O CONVECCIÓN	TEMPERATURA DEL MODO GRILL O CONVECCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN MÁXIMO
Una vez	1*	ALTO	Ventilador	250°C	5 min.
2 veces	2	BAJO	Ventilador	250°C	60 min.
3 veces	3	DESCONGELACIÓN	Ventilador	250°C	60 min.
4 veces	4	BAJO	Grill - convección	250°C	60 min.
5 veces	5	BAJO	Grill	Alto	60 min.

*El modo Combi 1 sólo puede emplearse como la **primera etapa** de un programa de cocina de dos o tres etapas.

Utilizar el horno en modo combi

- **Superficies calientes**

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

- **Tiempo de cocción por etapas (secuencial)**

Consulte la página 121.

- **Memorizar el número preprogramado del modo Combi**

El número preprogramado del modo Combi (1-5) puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar COMBINATION [Combi].

El número preprogramado del modo Combi aparecerá en la pantalla antes de volver al tiempo de cocción que resta.

- **Precalentado**

Para unos mejores resultados en modo combi el horno debe precalentarse.
(Consulte la página 134.)

- **Función Repetir**

Consulte la página 118.

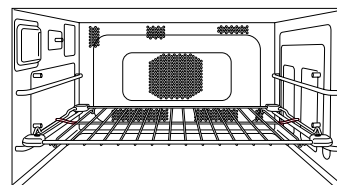
Utilizar el horno en modo combi

Combi manual

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Selecciones Power Level [Nivel de potencia]** 	Pulse MICROWAVE [Microondas] para seleccionar la potencia adecuada. Ej.: BAJO.	
3 Pulse GRILL [Grill]* 	MICROONDAS + GRILL Seleccionar nivel de Grill. Pantalla Salida 1 vez Hi (Alto) 1840 W 2 veces Lo (Bajo) 1500 W Ej.: Hi [Alto].	
o FAN GRILL [Ventilador]*** 	MICROONDAS + FAN GRILL Pulse Fan Grill [Ventilador] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. Ej.: 200°C.	
o CONVECTION [Convección]* *** 	MICROONDAS + CONVECCIÓN Pulse Convection [Convección] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. Ej.: 200°C.	
o GRILL [Grill]*. 	MICROONDAS + GRILL CONVECTION Pueden seleccionarse los niveles alto y bajo pero el nivel del Grill se fija de forma automática tras pulsar Convection [Convección].	
+ CONVECTION [Convección]* *** 	Pulse Convection [Convección] hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla. Ej.: 200°C.	
4 Seleccione Time [Tiempo].	Presione NUMBER [Número] para establecer el tiempo de cocción. Ej.: MICROONDAS + GRILL 18 min. Pulse 1, 8, 0 y 0. La temperatura de cocción máxima es: 60 min.	

(ACCIÓN 5-6 continúa en la página siguiente.)

ACCESORIOS



Para unos mejores resultados coloque el recipiente en la rejilla y ésta en la posición INFERIOR. La bandeja esmaltada debe usarse si el recipiente es de metal, NUNCA coloque un recipiente de metal encima de la rejilla si cocina en modo combi ya que podría producirse un arco eléctrico que puede dañar el plato/horno.

Precaución:



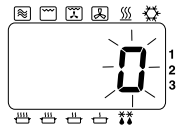

No hay ningún tope de seguridad en la rejilla. Tenga cuidado al sacar los alimentos.

* Es posible combinar microondas, grill y convección.

** La configuración del modo combi al usar potencia HIGH [Alto] sólo puede emplearse como una etapa de un programa de cocina de dos o tres etapas y durante un tiempo de cocción máximo de cinco minutos.

*** El horno memorizará la última temperatura del modo convección, grill - convección o ventilador que haya usado en modo combi en caso de que la quiera volver a emplear. Pulse CONVECTION [Convección] o FAN GRILL [Ventilador] cuando haya terminado de cocinar y aparecerá la última temperatura que haya empleado.

Utilizar el horno en modo combi

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
<p>5 Pulse START [Inicio].</p> 	<p>La pantalla mostrará el tiempo que falta.</p>	
<p>6 Abra la puerta.</p>	<p>Al final del programa de cocción el horno emite 3 señales acústicas y el "0" parpadea en la pantalla hasta que se abre la puerta.</p> <p>Saque los alimentos. En la pantalla aparecerá el programa anterior.</p>	<p>Fin de programa</p>  <p>Abra la puerta</p> 

- **Superficies calientes**

Tenga cuidado al sacar alimentos calientes. Utilice guantes de cocina.

- **Tiempo de cocción por etapas (secuencial)**

Consulte la página 121.

- **Memorizar el nivel de grill (sólo grill - convección)**

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar GRILL [Grill].
El nivel de grill aparecerá en la pantalla antes de volver al tiempo de cocción que falta.

- **Memorizar la temperatura de convección**

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar CONVECTION [Convección].
La temperatura aparecerá en la pantalla durante unos segundos antes de volver al tiempo de cocción que falta.
La temperatura no puede modificarse durante el programa.

- **Memorizar la temperatura del modo ventilador**

La temperatura seleccionada puede comprobarse durante tres segundos tras pulsar FAN GRILL [Ventilador].
La temperatura aparecerá en la pantalla durante unos segundos antes de volver al tiempo de cocción que falta.
La temperatura no puede modificarse durante el programa.

- **Pre calentado**

Para unos mejores resultados en modo combi el horno debe precalentarse.
(Consulte la página 134.)

- **Función Repetir**

Consulte la página 118.

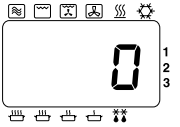

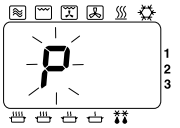

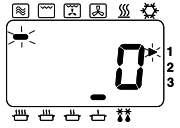


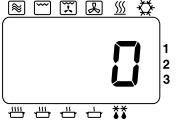
Configurar los programas de memoria

Asegúrese de que la tarjeta de memoria SD está insertada en el horno.

El horno tiene 99 programas de memoria en blanco para lo que necesite.

Los 99 programas de memoria pueden configurarse de forma manual usando el botón Programme [Programa] en el panel de control. Sin embargo, con su ordenador, podrá almacenar estos programas en la tarjeta de memoria SD (ver "Almacenar datos del programa en una tarjeta de memoria SD").

Cualquier información de programa que se almacene directamente en la tarjeta de memoria sobrescribirá cualquier programa que se haya configurado anteriormente de forma manual.

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta.	La bombilla del horno se enciende.	
2 Pulse PROG [Prog].  Mantenga la puerta abierta.	Manténgalo pulsado durante 2 segundos hasta que aparezca una "P".	
3 Pulse Programme Number [Número de programa].	Ej: para Fuego lento 20 min. Pulse NUMBER [Número] 0 y 3. Si el programa se ha configurado anteriormente, aparecerá en la pantalla. Si el programa está vacío, en la pantalla aparecerá el número de programa.	
4 Seleccione Power [Potencia].	Ej: Pulse MICROWAVE [Microondas] 4 veces.	
5 Seleccione Time [Tiempo].	Ej.: Pulse NUMBER [Número] 2, 0, 0, y 0.	
6 Press PROG [Prog]. 	Después de 3 segundos la pantalla se pondrá a "0".	

- **Bloque de programa**

NO se puede introducir un programa cuando el bloqueo de programa está activado.
(Consulte la página 131.)

- **Por etapas (cocina secuencial)**

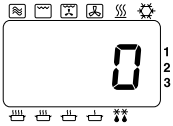



Es posible programar en la memoria un programa de 2 o 3 etapas al usar los modos microondas, convección, grill, ventilador, grill - convección o combi.

- **Cambiar un programa de memoria**

Para cambiar un programa siga los pasos 1-6 que aparecen en la página anterior, Introducir un programa nuevo.

Usar los programas de memoria

Asegúrese de que la tarjeta de memoria SD está insertada en el horno.
Usar los 99 programas de memoria.

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta. Introduzca los alimentos. Cierre la puerta.	La bombilla del horno se enciende. La bombilla del horno se apagará.	
2 Pulse NUMBER [Número].	Ej.: Para el programa 03. Presione NUMBER [Número] 0 y 3. Este ejemplo preestablece el programa de memoria. Potencia Fuego lento 20 min.	
3 Pulse PROG [Prog]. 	La pantalla mostrará el tiempo que falta.	

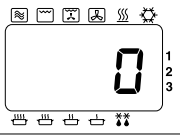

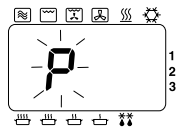
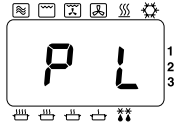
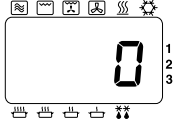
• Bloqueo de programa

Si el bloqueo de programa está activado, el programa se iniciará de forma inmediata por lo tanto no hay necesidad de pulsar START [Inicio].

Activar el bloqueo de programa

Modo de funcionamiento One Touch (De un solo toque)

Cuando está activado el bloqueo de programa, el horno funciona en el modo "ONE TOUCH", por ejemplo, pulse el número de programa de memoria requerido y el horno se enciende inmediatamente. No hace falta pulsar START.

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta.	La bombilla del horno se enciende.	
2 Pulse PROG [Prog]. 	Aparece "P". MANTENGA LA PUERTA ABIERTA. Después de 2 segundos... Después de 3 segundos...	  

- **Programa interrumpido**

Si la puerta se abre durante un programa, el tiempo restante se cancelará.

- **Función Repetir**

Una vez que el programa manual de cocción ha finalizado, el horno mostrará automáticamente el programa de nuevo para un programa repetido si el bloqueo de programa está activado.

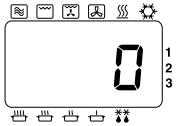

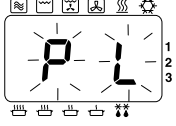

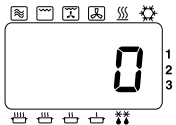
- **Configurar programas nuevos**

Cuando el bloqueo de programa está activado no es posible introducir un programa de memoria o cambiar el tono de la señal acústica.
(Consulte la página 135.)

- **Stop/Reset [Stop/Reestablecer]**

Durante el proceso, pulsar una vez detiene el ciclo de cocción, el programa deja de funcionar y la pantalla se pone a "0".

Desactivar el bloqueo de programa

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta.	La bombilla del horno se enciende.	
2 Pulse PROG [Prog]. 	Manténgalo pulsado durante 2 segundos hasta que aparezca "P L". MANTENGA LA PUERTA ABIERTA. Después de 2 segundos... Después de 3 segundos...	  

- **Modo operativo de Doble pulsación**

El horno se pone en modo de Doble pulsación al desactivar el bloqueo de programa. Pulse NUMBER [Número], número necesario, y a continuación, START [Inicio].

- **Programa interrumpido**

Si la puerta se abre durante un programa, una vez desactivado el bloqueo de programa, el tiempo restante se mantendrá en la pantalla hasta que la puerta se cierre y se pulse START [Inicio].

- **Función Repetir**

Una vez que el programa manual de cocción ha finalizado, el horno mostrará automáticamente el programa de nuevo para un programa repetido si el bloqueo de programa está desactivado.

- **Configurar programas nuevos**

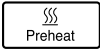








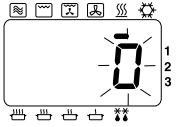


Una vez que el bloqueo de programa está desactivado, puede introducir nuevos programas.

Lista de programa

Es posible comprobar los programas que se han introducido en la tarjeta de memoria SD. Con la puerta abierta, pulse de forma simultánea START [Inicio] y NUMBER [Número] 1. (El horno lo confirmará con una señal acústica). Después de 2 segundos, en la pantalla aparecerá cada una de las etapas de cada programa de memoria en el orden 01, 02, 03, etc. Por último, y antes de que aparezca "0", se mostrará la configuración de la señal acústica, el símbolo del bloqueo de programa (P.L) y el intervalo de tiempo para limpiar el filtro del aire.

Mantener el horno caliente

Para ayudar a un tiempo de cocción más rápido y a obtener mejores resultados a la hora de dorar los alimentos, la función de precalentado está diseñada para mantener su horno a una temperatura de 190°C, 220°C, 240°C para que ya esté caliente antes de usar las funciones de grill, convección, ventilador, grill - convección o combi.

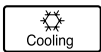



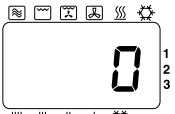
ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
<p>1 Pulse PREHEAT [Precalentar].*</p> 	<p>Seleccione la temperatura de precalentado necesaria cuando la pantalla esté en blanco o aparezca "0". Ej.: 220°C Pulsar 1 vez 190°C Pulsar 2 veces 220°C Pulsar 3 veces 240°C</p>	
<p>2 Pulse START [Inicio].</p> 	<p>La temperatura de precalentado se mantendrá a la temperatura seleccionada. La temperatura de precalentado se alcanzará cuando "P" parpadee. La puerta debe estar cerrada. Si el horno no se usa, la función de precalentado se apagará de forma automática a las 4 horas.</p>	 
<p>3 Abra la puerta.</p> <p>Cierre la puerta.</p> <p>Pulse START [Inicio].</p> 	<p>Coloque los alimentos.</p> <p>Seleccione el programa. Ej.: Conveccion [Convección] 220°C 15 mins.</p> <p>La pantalla mostrará el tiempo que falta.</p> <p>Al final del programa, emitirá 3 señales acústicas y el "0" parpadeará hasta que la puerta se abra.</p>	   
<p>4 Abra la puerta.</p>	<p>La pantalla indicará el programa anterior.</p> <p>Si no se pulsa START [Inicio] en un minuto, el horno vuelve a la temperatura de precalentado seleccionada anteriormente.</p>	 <p>Después de un minuto</p> 

Notas para las funciones Precalentar y Enfriar:



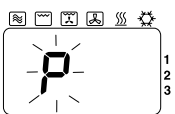




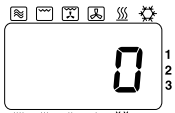
- Las funciones de Precalentar y Enfriar sólo pueden seleccionarse cuando la pantalla está en blanco. Para el resto de programas deberá aparecer "0" en la pantalla.
- Puede seleccionar la función Precalentar durante la función Enfriar y viceversa.
- Una vez que la función de cocción se haya completado, el horno volverá de forma automática a la función Precalentar.
- * El horno memorizará la última temperatura de precalentado que haya usado en caso de que la quiera volver a emplear. Pulse PREHEAT [Precalentar]; aparecerá la última temperatura que haya usado.

Enfriar el horno de forma rápida

Para enfriar el interior del horno, el Combi de Panasonic tiene el botón COOLING [Enfriar]. Esta función puede emplearse de forma efectiva una vez que haya terminado de cocinar para enfriar el horno en caso de que lo vaya a limpiar o, si fuese necesario, descongelar o calentar utilizando el microondas en la función PREHEAT [Precalentar].

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Pulse COOLING [Enfriar]. 	Puede seleccionar esta función cuando la pantalla está en blanco (puerta cerrada) o aparece un "0" (puerta abierta).	Por ejemplo, en la pantalla aparece "0" 
2 Pulse START [inicio]. 	<ul style="list-style-type: none"> Los ventiladores de los modos COOLING [Enfriar] y CONVECTION [Convección] se encienden. La puerta del horno puede abrirse o cerrarse. Sin embargo, se enfría más rápido con la puerta abierta. El horno se enfriará en 2-30 minutos, en función de la temperatura. 	
3 Una vez que el horno se ha enfriado.	Los ventiladores de los modos COOLING [Enfriar] y CONVECTION [Convección] se apagan.	

Cambiar el tono de la señal acústica

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA															
1 Abra la puerta. Mantenga la puerta abierta.	La bombilla del horno se enciende.																
2 Pulse PROG [Prog]. 	Manténgalo pulsado durante 2 segundos.																
3 Pulse START [Inicio]. 	Pulse START [Inicio] para elegir el nivel del tono. (Ej.: dos veces para Medium [Medio]) <table border="1" data-bbox="467 1367 1002 1503"> <thead> <tr> <th>Nº veces</th> <th>Pantalla</th> <th>Nivel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Alto</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Medio</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Bajo</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Silencio</td> </tr> </tbody> </table>	Nº veces	Pantalla	Nivel	1	b-3	Alto	2	b-2	Medio	3	b-1	Bajo	4	b-0	Silencio	
Nº veces	Pantalla	Nivel															
1	b-3	Alto															
2	b-2	Medio															
3	b-1	Bajo															
4	b-0	Silencio															
4 Pulse PROG [Prog]. 	Después de 3 segundos, la pantalla se pone a "0".	 Después de 3 segundos 															

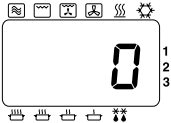

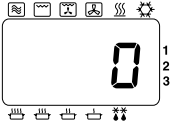





Cambiar la función de aviso del intervalo de cambio del filtro de aire

La advertencia para limpiar el filtro del aire aparecerá como "FLIt" en la pantalla.

El horno está programado para mostrar esta advertencia tras 500 horas de uso.

Cuando aparezca "FILt" en la pantalla, extraiga el filtro de aire y límpielo con agua con jabón.

Pulse STOP/RESET [Detener/Restablecer] para limpiar la pantalla.

ACCIÓN	INFORMACIÓN	PANTALLA
1 Abra la puerta.	La bombilla del horno se enciende.	
2 Cierre la puerta mientras pulsa START [Inicio] y abra la puerta.  Mantenga la puerta abierta.		
3 Pulse NUMBER [Número] 3. 	Aparecerá el intervalo programado actual. Ej.: 500 horas.	
4 Pulse NUMBER [Número].	Hasta 9999 horas. Ej.: 600 horas. Pulse NUMBER [Número] 6, 0 y 0.	
5 Pulse PROG [Prog]. 	Después de 3 segundos, la pantalla se pone a "0".	

Para comprobar el total de horas empleadas,

- 1 Abra la puerta. Mantenga la puerta abierta.
- 2 Pulse 3 y START [Inicio] de forma simultánea.
- 3 En la pantalla aparecerán las horas empleadas.
Ej.: si el horno se ha usado durante 20 horas,



Después de 3 segundos, la pantalla se pone a "0".

Cuidado y limpieza del horno

Es muy importante que siga los siguientes pasos para sacarle el máximo partido a su horno. Los microondas atraen la humedad y la grasa por lo que un microondas sucio no cocinará de forma efectiva.

1. Antes de limpiarlo

Desenchúfelo.

Enfríe el horno antes de limpiarlo. Utilice el programa COOLING [Enfriar].

(Consulte la página 135.)

Para enfriar el horno rápidamente la puerta debe dejarse abierta.

2. Cerrojo de las puertas

Preste especial atención a los cierres de las puertas y estas áreas.

Limpie los salientes a menudo para evitar que se acumule la grasa y la humedad.

3. Puerta

Mantenga limpio el cristal del interior de la puerta limpiándolo con un paño húmedo. Se pueden usar productos especiales en pequeñas cantidades para la limpieza de hornos - **NO LO APLIQUE DIRECTAMENTE** en la puerta, **hágalo primero en un paño y luego limpie el cristal.**

No utilice detergentes duros o abrasivos.

4. Paredes del horno

Las paredes deben limpiarse a menudo con un paño húmedo. Se pueden usar productos especiales en pequeñas cantidades para la limpieza de hornos - **NO LO APLIQUE DIRECTAMENTE** en las paredes, **hágalo primero en un paño y luego limpie las paredes.**

TENGA CUIDADO CON LOS AGUJEROS DE LAS PAREDES DEL HORNO:

Si un limpiador corrosivo se filtrara en la pared trasera, su horno podría estropearse.

No deje que los líquidos limpiadores se filtren en las aberturas.

Mantenga las guías de la rejilla limpias de grasa y restos de comida.

La pared posterior del horno tiene un revestimiento resistente al calor.

Limpie esta zona con un paño humedecido con un limpiador de hornos.

No utilice estropajos de aluminio para limpiar el interior del horno.

El exceso de grasa puede limpiarse con mayor facilidad colocando en un recipiente 1 o medio litro de agua con rodajas de limón y calentándolo durante 10-15 minutos en potencia HIGH [Alto]. La humedad que se produce en las paredes debería limpiarse con un paño húmedo.

5. Base

La guía está situada debajo de la base esmaltada del horno. Cualquier derrame o salpicadura debe limpiarse.

No utilice detergentes duros o abrasivos.

6. Parte superior

En el techo están el grill de cuatro elementos de cuarzo. Antes de limpiarlo y para evitar quemaduras asegúrese que el horno se ha enfriado.

Limpie el techo a menudo con un paño húmedo para evitar la acumulación de grasa.

7. Panel de control / Cubierta de la tarjeta SD

Si el panel de control y la cubierta de la tarjeta SD se ensucian, límpielos con un paño seco o bien escurrido. No utilice detergentes duros o abrasivos sobre el panel de control. **NO USE** un paño excesivamente mojado ya que la humedad puede estropear el panel.

Cuidado y limpieza del horno

8. Accesorios

Los accesorios deben limpiarse regularmente para maximizar la eficacia del horno.

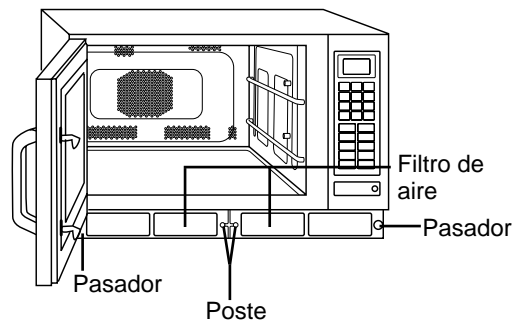
Bandeja esmaltada – Limpie la bandeja después de cada uso pero NO LA COLOQUE directamente bajo el grifo de agua fría ya que podría romperse. Puede lavar la bandeja en el lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón.

Rejilla cromada – Debe limpiarse después de cada uso. No use un abrasivo fuerte.

9. Filtro de aire

Limpie los filtros del aire de forma regular según se indica en las instrucciones que aparecen a continuación. Pueden producirse problemas si los filtros del horno se atascan debido a la suciedad o a la grasa. Si el filtro del aire se bloquea podría producirse un problema de sobrecalentamiento.

- Extraiga el filtro de aire derecho del frontal tirando del pasador derecho hacia fuera. A continuación deslice el filtro hacia la derecha y sepárelo del poste situado en el centro. Quite el filtro de aire izquierdo del mismo modo.
- Limpie los filtros con agua caliente y jabón.
- Para cambiarlos, alinee los filtros con el poste central y, manteniendo el pasador hacia atrás, colóquelos en su hueco. Presione la parte frontal del pasador y se colocará en su sitio. Asegúrese de reemplazar los filtros de aire antes de usar el horno.



Nota: Cuando aparezca "FILt" en la pantalla, extraiga el filtro del aire y límpielo con agua con jabón. Pulse STOP / RESET [Inicio/Reestablecer] para reestablecer la pantalla inicial.

10. Sustituir la bombilla del horno

Si la bombilla del horno se funde podrá cambiarla Ud. mismo siguiendo estas instrucciones:

- Desenrosque la cubierta de la bombilla del horno, situada en el lado izquierdo.
- Sustituya la vieja bombilla por una nueva 240/220V 25W Máx., E-14.
- Cierre la cubierta de la bombilla y enrósquela.

PRECAUCIÓN:

Antes de cambiar la bombilla, desenchufe el horno de la red eléctrica.

Daños

Si el horno se estropea, póngase en contacto con el servicio técnico antes de seguir usándolo.

PRECAUCIÓN:

No limpie este electrodoméstico con un chorro de agua.

No use limpiadores químicos no especificados o pulverice directamente en el interior del horno.

Si aparece una “F” en la pantalla


Su horno Combi Panasonic está equipado con un Sistema autodiagnóstico de código de fallos, lo que significa que monitoriza su propio funcionamiento y podrá mostrar códigos de fallo en la pantalla en caso de un mal funcionamiento. Si en la pantalla aparece un código de fallo (“F” seguida de dos dígitos) siga los siguientes pasos:

1. Cierre la puerta y desenchúfelo. Asegúrese de que los conductos de ventilación no están obstruidos.
2. Espere 1 minuto y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica principal.
3. Abra la puerta e introduzca los alimentos o una jarra de agua en el interior. Cierre la puerta.
4. Pruebe de nuevo la misma función que estaba realizando antes de que apareciera el código de fallo en la pantalla.

Si el código de fallo vuelve a aparecer, póngase en contacto con el distribuidor o con el establecimiento de adquisición del producto, el fabricante o con un técnico homologado y acreditado.

Si aparece una “U” en la pantalla

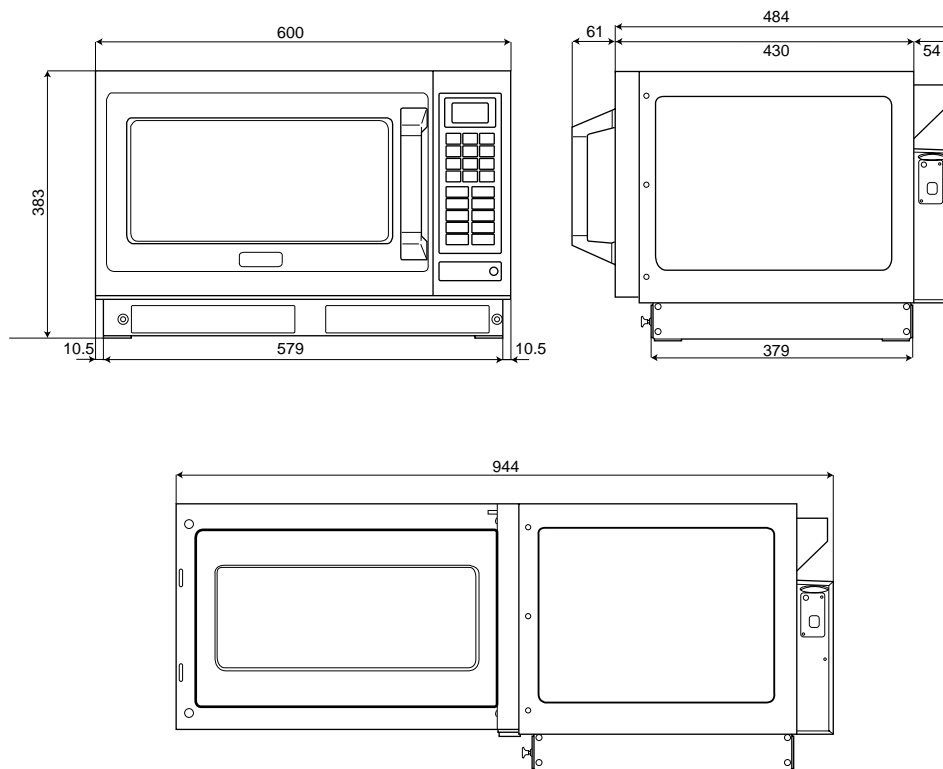
Si la tarjeta de memoria SD está dañada, aparecerá un código de fallo en la pantalla (una “U” seguida de un número de dos dígitos). Siga los pasos que aparecen a continuación.

CÓDIGO	PROBLEMA	SOLUCIÓN
U16	La tarjeta de memoria SD está bloqueada	<p>Extraiga la tarjeta de memoria SD y desbloquéela. (ver a continuación). Inserte la tarjeta de memoria SD.</p> <p>El bloqueo se quita cuando esta parte se empuja hacia arriba.</p> 
U17	<p>No hay datos de programa de este horno en la tarjeta de memoria SD.</p> <p>Los datos de programa de la tarjeta de memoria SD están dañados.</p>	<p>La tarjeta de memoria SD pertenece a este horno. Compruebe en su ordenador si hay datos de programa del horno en la tarjeta de memoria SD.</p> <p>(Consulte “Almacenar datos de programa en la tarjeta de memoria SD”)</p> <p>Cuando se borren los datos del programa, póngase en contacto con el servicio técnico.</p>
U19	La tarjeta de memoria SD no se ha insertado.	Extraiga la cubierta de la ranura para la tarjeta SD e inserte la tarjeta de memoria SD.

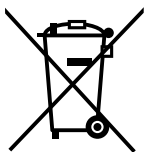
Especificaciones técnicas

Modelo núm.	NE-C1475
Fuente de alimentación	230 V / 50 Hz, monofásica
Toma de corriente	16 A
Potencia máx. necesaria	14,5A 3,3kW
- Microondas	2350 W
- Grill	1950 W
- Convección	1950 W
Potencia - Microondas	1350 W (Procedimiento IEC)
- Grill	1840 W
- Convección	1800 W
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones exteriores (A x A x P)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (A x A x P)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Peso neto	41 kg. (incluye accesorios)

Estas especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

1. Istruzioni sulla messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE, QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE OPPORTUNAMENTE MESSO A TERRA.

Se la presa elettrica non dispone di messa a terra, è responsabilità e obbligo del cliente farla sostituire con una opportunamente messa a terra.

AVVERTENZA SULLA TENSIONE E LA POTENZA

La tensione utilizzata deve essere quella specificata sul forno. L'utilizzo di una tensione più elevata di quella specificata è pericoloso e può causare incendi o altro tipo di incidente dannoso.

COLLOCAZIONE DEL FORNO

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Non collocare il forno in un luogo caldo o umido, ad esempio vicino a un fornello elettrico o a gas. Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40°C e/o l'umidità è superiore all'85%. È importante che l'aria intorno al forno circoli liberamente. Esiste la possibilità di interferenze di piccola entità sui segnali di trasmissione deboli se il forno è troppo vicino a radio o TV. Per il funzionamento sicuro ed efficiente, il forno deve avere un flusso d'aria sufficiente alle prese d'aria, ossia 5 cm sul lato e sul retro, 20 cm sulla parte superiore. Il forno deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile.

2. Tensione e potenza

La tensione utilizzata deve essere quella specificata sul forno. L'utilizzo di una tensione più elevata di quella specificata è pericoloso e può causare incendi o altro tipo di incidente dannoso.

3. Manutenzione

Eseguire un servizio di manutenzione è pericoloso per chiunque non sia un tecnico di assistenza addestrato dal produttore.

Non rimuovere l'involucro esterno del forno.

All'interno del forno è presente alta tensione. Riparazioni e regolazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato. Rivolgersi al produttore.

Guarnizioni dello sportello

Non tentare alcun tipo di manomissione, regolazione o riparazione dello sportello, dell'alloggiamento del pannello di controllo, degli interruttori di sicurezza o di qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno del forno. Le guarnizioni dello sportello e le aree relative devono sempre essere tenute pulite mediante un panno umido.

4. Funzionamento a vuoto

L'elettrodomestico non deve mai essere posto in funzione come MICROONDE o COMBINATO SENZA ALIMENTI ALL'INTERNO DEL FORNO. Il funzionamento a vuoto danneggia l'elettrodomestico.

5. Cavo

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dall'agente di manutenzione o da analoga persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo. Non immergere il forno nell'acqua. Tenere il cavo lontano dalle superfici riscaldate. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro. La parte posteriore dell'elettrodomestico si scalda durante l'uso. Non lasciare che il cavo entri in contatto con la parte posteriore del forno o con la superficie dell'involucro.

6. Superfici calde

Le superfici esterne del forno, comprese le prese d'aria sull'involucro e lo sportello si scaldano durante l'uso. (Grill, Convezione e Combinato) Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura dello sportello e quando si inseriscono o rimuovono gli alimenti e gli accessori. Il forno è dotato di resistenze sulla parte superiore e posteriore. Dopo l'uso, la superficie superiore e le pareti del forno sono molto calde.

7. Spegnimento.

In caso di guasto elettronico, il forno può essere spento solo scollegandolo dalla presa di corrente.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

Disimballaggio del forno

1. Esaminare il forno

Disimballare il forno, conservare tutto il materiale di imballo ed esaminare il forno per eventuali danni quali ammaccature, guasti alla serratura dello sportello o incrinature allo stesso. Avvisare immediatamente il fornitore se l'unità è danneggiata. N.B NON installare l'unità se questa è danneggiata.

2. Guarnizioni dello sportello

È opportuno ispezionare la presenza di eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e delle aree relative e se tali aree risultano danneggiate l'apparecchio non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da un tecnico di assistenza addestrato dal produttore.

3. Scheda di garanzia

Compilare e spedire la scheda di garanzia prestampata.

4. Rimozione della pellicola protettiva

Per evitare graffi all'involucro esterno durante il trasporto è applicata una pellicola protettiva. Rimuoverla prima dell'installazione o dell'uso.

Collocazione del forno

1. Collocazione del forno

Il forno deve essere collocato su una superficie piana e stabile. Per il funzionamento corretto, il forno deve avere una sufficiente circolazione d'aria. Sul lato destro e sinistro e sul retro del forno deve essere disponibile uno spazio di almeno 5 cm. Deve essere lasciato uno spazio minimo di 20 cm sopra il forno e le due prese d'aria posteriori.

2. Ripiani

Non collocare il forno direttamente sopra o accanto a una piastra da cucina elettrica o a gas, a un fornello o a una friggitrice. Il forno potrebbe danneggiarsi. È pericoloso posizionare il forno su un ripiano che risulti così alto da non riuscire a rimuovere gli alimenti e gli accessori in modo sicuro.

3. Impilamento

NON tentare di impilare questi forni.

Funzionamento

1. Prese d'aria

Per un raffreddamento ottimale questo forno richiede la libera circolazione dell'aria nella parte posteriore.

NON BLOCCARE LE PRESE D'ARIA.

2. Temperatura ambiente massima

Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40°C e/o l'umidità è superiore all'90%. La libera circolazione dell'aria intorno al forno è importante.

3. Uso all'esterno

Non utilizzare il forno all'esterno.

4. Riporre gli accessori

Quando il forno non viene utilizzato, non riporvi all'interno alcun oggetto diverso dagli accessori nel caso venga accidentalmente acceso. In caso del guasto elettronico, il forno può essere spento solo scollegandolo dalla presa di corrente.

Attenzione

1. Prima dell'uso

Prima di utilizzare la funzione CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL, GRILL A CONVEZIONE o VENTOLA GRILL per la prima volta, utilizzare il forno a vuoto su CONVEZIONE 250°C per 20 minuti. Ciò consentirà l'eliminazione dell'olio utilizzato per la protezione antiruggine. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

2. Fumo/Fuoco

Durante la cottura in modalità MICROONDE, se si osserva del fumo, tenere lo sportello del forno chiuso e spegnere o scollegare il forno dall'alimentazione elettrica. Se i materiali all'interno del forno dovessero incendiarsi, tenere lo sportello chiuso e premere il tasto STOP/RESET.

3. Interferenza

Esiste la possibilità di interferenze di piccola entità sui segnali di trasmissione deboli se il forno è troppo vicino a radio o TV.

4. Funzionamento del riscaldatore

Quando si utilizzano le potenze ALTA, MEDIA, MEDIO BASSA e BASSA, metà degli elementi del grill e la ventola CONVEZIONE funzionano per ridurre l'accumulo di condensa. Prestare attenzione a NON TOCCARE LA PARTE SUPERIORE INTERNA DEL FORNO.

5. Pulizia

Non pulire questo apparecchio con getto d'acqua. Non mantenere il forno pulito può portare a deterioramento delle parti interne e ridurre la vita dell'apparecchio ed eventualmente determinare situazioni di pericolo.

1. Tempi di riscaldamento

Poiché i tempi di riscaldamento MICROONDE e COMBINATO sono molto più brevi degli altri metodi di cottura, è essenziale non superare i tempi consigliati senza prima controllare gli alimenti. I tempi di cottura forniti nelle tabelle sono approssimativi. I fattori che possono influire sui tempi di cottura sono: temperatura iniziale, volume, dimensione e forma dell'alimento e dei piatti utilizzati.

Fuoco!

Se i tempi di riscaldamento consigliati vengono superati l'alimento può rovinarsi e nei casi estremi prendere fuoco e danneggiare le parti interne del forno. È estremamente importante che il forno venga pulito regolarmente e mantenuto libero dall'eccesso di grasso. Vedere la sezione Cura e pulizia del forno. (Vedere le pagine 165 - 166.)

2. Piccole quantità di alimenti

Le piccole quantità di alimenti con basso contenuto di umidità possono bruciare, seccarsi o prendere fuoco se cotti troppo a lungo.

Fuoco!

Se i materiali all'interno del forno dovessero incendiarsi, tenere lo sportello chiuso e premere il tasto STOP/RESET. Disattivare la presa o se possibile spegnere l'alimentazione dal pannello dei fusibili o del contatore.

3. Componenti degli alimenti

Gli alimenti ricchi di zucchero, sale, grassi e umidità si riscaldano velocemente con le microonde perché le loro proprietà attirano l'energia delle microonde. Gli alimenti più densi, ricchi di proteine e fibre, assorbono più lentamente l'energia delle microonde, quindi occorre un tempo di riscaldamento più lungo.

4. Alimenti ricchi di grasso/zuccheri

È importante impostare correttamente il tempo di riscaldamento per gli alimenti ricchi di grasso, alcol e zuccheri. Se questi alimenti vengono riscaldati con le microonde troppo a lungo possono prendere fuoco. **NON LASCIARE MAI INCUSTODITI** ciambelle, budini ricchi di sciroppo, dolci e torte salate.

5. Uova

Non bollire uova a guscio intero mediante MICROONDE. Potrebbe accumularsi pressione che farebbe esplodere le uova.

6. Foratura delle scorze

Patate, mele, tuorli d'uova, ortaggi interi e salsicce sono esempi di alimenti con scorze non porose. Queste devono essere forate mediante una forchetta prima della cottura in MICROONDE per impedirne l'esplosione.

7. Fritture

Non tentare di friggere nel forno.

8. Controllo della temperatura interna

Per assicurare la completa distruzione dei batteri dannosi dagli alimenti, quali la *listeria* e la *salmonella*, accertarsi che la temperatura interna degli alimenti raggiunga i 72°C quando riscaldati. Utilizzare un termometro da cucina dotato di sonda per verificare la temperatura al termine del tempo di riscaldamento. Riscaldare per un tempo più lungo se la temperatura corretta non è stata raggiunta. **NON** utilizzare un termometro per carne domestico – utilizzare solo un dispositivo correttamente calibrato.

9. Liquidi

Quando si riscaldano i liquidi in MICROONDE, ad esempio, minestre, salse e bevande, può verificarsi il surriscaldamento dei liquidi oltre il punto di bollitura senza evidente segno di bollitura. Ciò può determinare un improvviso trabocco di liquido bollente. Per impedire questa possibilità, attenersi ai passi seguenti:

- Evitare l'utilizzo di contenitori diritti con collo stretto.
- Non surriscaldare.
- Mescolare il liquido prima di porre il contenitore nel forno e nuovamente a metà operazione durante il tempo di riscaldamento.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido alcuni istanti nel forno, mescolandolo ancora prima di rimuovere con cautela il contenitore.

10. Carta, plastica

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di carta o plastica, controllare spesso il forno poiché tali contenitori potrebbero incendiarsi se surriscaldati. (Vedere la pagina 148.) Non utilizzare prodotti in carta riciclata, poiché potrebbero contenere impurità che causano scintille, a meno che la confezione non indichi che sono specificamente progettati per l'uso con microonde.

11. Riscaldamento

È essenziale che gli alimenti vengano serviti "estremamente caldi" (72°C). Controllare sempre prima di servire e nel caso di dubbi rimettere gli alimenti nel forno per ulteriore riscaldamento.

12. Tempi di riposo

I tempi di riposo sono essenziali per gli alimenti cotti o riscaldati in modalità MICROONDE o COMBINATO. Durante il tempo di riposo, il calore continua a trasmettersi verso il centro per cuocere l'alimento in modo completo. Più è denso l'alimento, maggiore è il tempo di riposo. Anche gli alimenti riscaldati richiedono un tempo di riposo.

Informazioni importanti – Leggere attentamente

13. Accessori

Attenersi alle istruzioni specifiche riportate in questo manuale per l'uso appropriato degli accessori del forno e del pentolame. La mancata osservanza di tali istruzioni può comportare danni al forno. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti e/o gli accessori dal forno. La griglia di supporto fornita NON dispone di blocco di sicurezza anti ribaltamento: prestare attenzione quando la si estrae per rimuovere gli alimenti.

14. Contenitori per la cottura

Prima di utilizzare il forno in modalità MICROONDE e COMBINATO, verificare sempre che i contenitori siano di tipo adatto.

(Vedere la pagina 148.)

NON UTILIZZARE IL MICROONDE con contenitori sigillati perché esplodono.

15. Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno in modalità MICROONDE, CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL, VENTOLA GRILL o GRILL CONVEZIONE il motore della ventola ruota ancora per circa 5 minuti per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale ed è possibile estrarre gli alimenti anche se il motore della ventola è in funzione.

16. Biberon/vasetti

I biberon e i vasetti di omogeneizzati devono essere aperti e il contenuto mescolato o agitato se; controllare inoltre la temperatura prima del consumo onde evitare scottature.

17. Uso del forno da parte dei bambini

Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo solo nel caso in cui al bambino siano state date istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

Diagramma generale

Accessori forniti

(8) Filtro dell'aria

ACCERTARSI CHE SIANO INSTALLATI I FILTRI DELL'ARIA PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO.

Il funzionamento senza filtri consente a unto e sporco di bloccare le prese d'aria causando il surriscaldamento del forno.

Vedere la pagina 166 per l'installazione.

(12) Vassoio isolante in ceramica

N. parte A06033230BP

Se si utilizzano piatti metallici in modalità COMBINATO, collocare il vassoio isolante in ceramica tra il contenitore dell'alimento e la griglia di supporto.

Il vassoio isolante in ceramica deve rimanere nel forno durante un programma di preriscaldamento o combinato.

Se si colloca l'alimento direttamente sul vassoio isolante in ceramica, accertarsi che sia pulito e privo di unto.

RAFFREDDARE il vassoio isolante in ceramica prima di pulirlo onde evitare che si danneggi. Il vassoio isolante in ceramica deve essere collocato alla base del forno per raccogliere lo sgocciolamento durante l'utilizzo del grill.

(13) Griglia di supporto

N. parte A06023C50BP

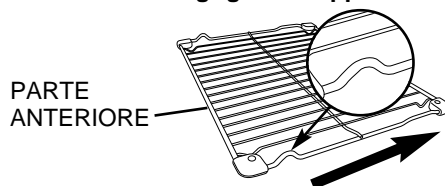
La griglia di supporto può essere utilizzata nelle funzioni CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL CONVEZIONE, GRILL e VENTOLA GRILL. NON lasciare la griglia nel forno durante la sola funzione MICROONDE.

NON COLLOCARE CONTENITORI METALLICI DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO quando si utilizza la funzione COMBINATO.

Utilizzare il vassoio isolante in ceramica.

La griglia non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIMENTO: prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

Installazione della griglia di supporto



Direzione di inserimento sulla cavità

(14) Scheda di memoria SD

N. parte RP-SD016BCS0

Con il forno è inclusa una scheda di memoria SD che contiene file excel per la programmazione tramite il personal computer. Nella scheda di memoria SD è possibile memorizzare fino a 99 programmi di cottura personalizzati. Se la scheda SD viene smarrita o si danneggia, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Vedere le "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD" per informazioni sull'utilizzo della scheda SD e del software di programmazione della memoria.

Diagramma generale

Spiegazione del forno

- (1) **Coperchio luce forno**
- (2) **Elementi grill al quarzo**
- (3) **Ventola e riscaldatore a convezione**
- (4) **Maniglia sportello**
- (5) **Finestra display**
- (6) **Pannello di controllo**
- (7) **Coperchio scheda SD**
- (9) **Prese d'aria del forno**
- (10) **Base in ceramica**
- (11) **Supporti griglia (superiore, inferiore)**

Pannello di controllo

- (15) **Tastiera numerica**
- (16) **Tasto Prog**
- (17) **Tasto Microonde**
- (18) **Tasto Grill**
- (19) **Tasto Ventola grill**
- (20) **Tasto Convezione**
- (21) **Tasto Stop/Reset**
 - Prima del riscaldamento:
 - una pressione cancella il display.
 - Durante il riscaldamento:
 - una pressione arresta il ciclo di riscaldamento e due pressioni cancellano il display.
 - N.B. Vedere pagina 160 per il funzionamento in Blocco programmi.
- (22) **Tasto Blocco prog**
- (23) **Tasto Prerisc**
- (24) **Tasto Combinato**
- (25) **Tasto Raffredd**
- (26) **Tasto luce forno**
 - La luce del forno si spegne quando si chiude lo sportello. Se si desidera controllare gli alimenti, premere il tasto Luce forno per illuminare il forno per 10 secondi. La luce del forno si accende ogni volta che si apre lo sportello.
- (27) **Tasto Start**
 - Funzione di ripetizione:**
 - È possibile ripetere lo stesso programma di riscaldamento se si preme il tasto START entro 1 minuto dal termine del programma precedente.
 - Dopo 1 minuto, se non viene premuto il tasto START, si azzerà se lo sportello del forno viene chiuso.
 - Dopo 30 minuti torna a "0" se lo sportello è aperto.

Finestra display

Il cursore si illumina per indicare il programma impostato. Controllare sempre la posizione del cursore prima di premere il tasto START.

- (28) **Microonde**
- (29) **Grill**
- (30) **Ventola grill**
- (31) **Convezione**
- (32) **Preriscaldamento**
- (33) **Raffreddamento**
- (34) **Livello potenza microonde**
- (35) **Indicatore fase di raffreddamento**

Scheda di memoria SD

Nel prodotto acquistato è inclusa una scheda di memoria SD. Consente di memorizzare fino a 99 programmi di memoria nel forno.

Utilizzare la scheda quando si memorizzano o si richiamano i programmi di memoria.

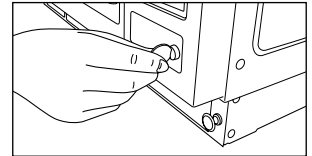
È possibile registrare i dati dei programmi di memoria sulla scheda di memoria SD mediante il personal computer. Consultare la sezione "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD".

Come inserire / rimuovere una scheda di memoria SD

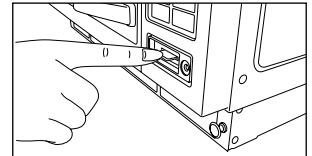
È possibile inserire / rimuovere una scheda di memoria SD solo quando la finestra display è vuota oppure scollegando l'unità dalla presa di rete.

Come rimuoverla

1. Svitare il coperchio della scheda SD e rimuoverlo.

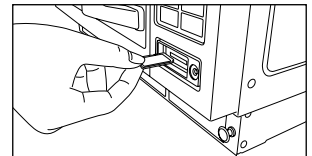


2. Premere la scheda di memoria SD con il dito per estrarla.
Quindi rimuoverla.

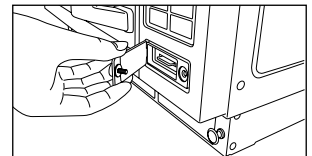


Come inserirla

1. Inserire la scheda di memoria SD con l'etichetta rivolta verso l'alto indicata dal segno finché non scatta in posizione.



2. Ricollocare il coperchio della scheda SD.
Riavvitare per chiudere sul lato destro.



Attenzione:

1. Chiudere sempre il coperchio della scheda SD tranne durante l'operazione di inserimento / rimozione della scheda di memoria SD, onde evitare l'ingresso di polvere e umidità.
2. Inserire esclusivamente una scheda di memoria SD specifica per questo forno. Non utilizzare alcun altro né sostituire la scheda di memoria SD.
3. Tenere la scheda di memoria SD rimossa lontana dall'elettricità statica.
4. Non disassemblare o modificare le schede di memoria SD.
5. Non sottoporre a urti le schede di memoria SD. Non piegarle, farle cadere o bagnarle.
6. Non toccare i contatti metallici della scheda di memoria SD con la mano o con metalli.
7. Non rimuovere l'etichetta. Non applicare un'altra etichetta alla scheda di memoria SD.
8. Non lasciare le schede di memoria SD in luoghi soggetti a temperature elevate o alla luce diretta del sole.
9. Non lasciare le schede di memoria SD nei luoghi soggetti a gas corrosivi.
10. Se la scheda di memoria SD viene smarrita o si danneggia, rivolgersi al servizio di assistenza per ottenerne la sostituzione.

MICROONDE

1. Bicchieri

UTILIZZARE:

Bicchieri resistenti al calore, ad esempio Pyrex

NON UTILIZZARE:

Bicchieri in vetro o cristallo delicati che potrebbero incrinarsi o rompersi.

2. Porcellana/ceramiche

UTILIZZARE:

Piatti in porcellana smaltati, piatti in ceramica studiati per la cucina.

NON UTILIZZARE:

Piatti in porcellana fine con disegni in metallo. Boccali con manici incollati.

3. Ceramiche/Terrecotte/Gres

UTILIZZARE:

Se completamente smaltate.

NON UTILIZZARE:

Se non smaltate: questi contenitori possono assorbire l'acqua che assorbe l'energia. Ciò rende il contenitore caldo e aumenta i tempi di riscaldamento.

4. Alluminio/Metallo

UTILIZZARE:

Solo per riscaldamento: contenitori di porzioni singole in alluminio aperti. Prestare attenzione che i contenitori non tocchino le PARETI o lo SPORTELLO del forno. Non cuocere in contenitori in foglio di alluminio. Durante lo scongelamento piccole quantità di foglio di alluminio possono essere utilizzate per schermare tagli di carne: accertarsi che l'alluminio non tocchi le pareti o lo sportello.

NON UTILIZZARE:

Vassoi metallici, griglie di supporto, qualsiasi piatto con DISEGNI O FINITURE IN METALLO. SPIEDI METALLICI. NON RIUTILIZZARE CONTENITORI IN FOGLIO D'ALLUMINIO – Possono verificarsi ARCHI mentre si DANNEGGIANO. Non utilizzare piatti in ghisa smaltati. Questi possono essere utilizzati in modalità convezione o grill.

5. Plastica

UTILIZZARE:

Plastica per alte temperature come Durable Polysulfon invece di piatti morbidi e flessibili. (Rimuovere qualsiasi chiusura metallica.)

NON UTILIZZARE:

Melamina, polipropilene, urea fenolo, non utilizzare inoltre buste e contenitori per alimenti in plastica, ad esempio tubetti di margarina, yogurt e maionese.

6. Pellicole ricoprenti

UTILIZZARE:

Pellicola vischiosa non plasticizzante studiata per l'uso con le microonde. Non lasciare che la pellicola entri in contatto con gli alimenti. Per impedire ustioni da vapore, forare la pellicola per consentirne la fuoriuscita e rimuovere con attenzione la pellicola dal piatto.

NON UTILIZZARE:

Pellicola studiata per la sola ricopertura degli alimenti.

7. Legno/Vimini

UTILIZZARE:

Spiedi in legno studiati per l'uso con alimenti.

NON UTILIZZARE:

Cesti di vimini, scodelle in legno (con l'uso prolungato, queste tendono a seccarsi e potrebbero incendiarsi).

8. Carta

UTILIZZARE:

Piatti da tavola usa e getta in carta rivestiti in poliestere se studiati per le microonde.

NON UTILIZZARE:

Tovaglioli di carta (possono incendiarsi), tazze rivestite in cera, prodotti riciclati (a meno che non indicati idonei dal produttore).

COMBINATO

I programmi per la modalità combinato utilizzano le microonde e il calore (CONVEZIONE o GRILL) per cui il contenitore deve essere scelto con attenzione.

UTILIZZARE:

Contenitori metallici; verificare che non presentino giunture frastagliate. Ceramiche senza motivi metallici. Vetro e porcellana a prova di calore.

NON UTILIZZARE:

Elementi smaltati (ad esempio, motivi in oro/metallo). Ghisa smaltata. Qualsiasi piatto che non sia a prova di calore e pellicola viscosa.

CONVEZIONE / GRILL A

CONVEZIONE

UTILIZZARE:

Qualsiasi contenitore adatto ai forni tradizionali, ad esempio metallo, ceramica, terrecotte, ghisa smaltata, ecc.

NON UTILIZZARE:

Contenitori in plastica, pellicole per alimenti, legno/vimini, vetro, carta.

GRILL / VENTOLA GRILL

UTILIZZARE:

Qualsiasi contenitore idoneo al calore intenso del grill, ad esempio acciaio inossidabile, ghisa, ceramica, fogli da forno, ecc.

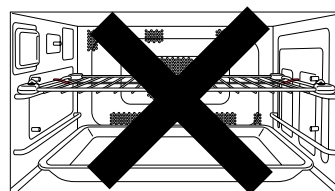
NON UTILIZZARE:

Contenitori in plastica, ceramica fine, pellicola viscosa, ecc.

Funzionamento del forno come microonde

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Selezionare il livello di potenza. 	Premere il tasto MICROONDE per selezionare la potenza corretta. es. ALTA—vedere di seguito.	
3 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 4 min. 30 sec. Premere i tasti 4, 3 e 0. Tempo max impostabile: ALTA 15 min Altro 60 min	
4 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola di raffreddamento si attiva.	
5 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Non utilizzare la griglia di supporto o il vassoio isolante in ceramica quando si utilizza il forno in modalità MICROONDE.

PREMERE	LIVELLO POTENZA	WATT
Una volta 	ALTA	1350
Due volte 	MEDIA	650
Tre volte 	MEDIO BASSA	420
Quattro volte 	BASSA	240
Cinque volte 	SCONGELAMENTO	180
Sei volte 	STAND-BY	0

• Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Il forno può essere programmato con un massimo di 3 fasi che operano in sequenza.

Queste possono essere le funzioni MICROONDE, GRILL, CONVEZIONE, VENTOLA GRILL, GRILL A CONVEZIONE o COMBINATO. Se il tempo di riscaldamento richiesto è superiore a 15 minuti su potenza ALTA, utilizzare la programmazione a 2 fasi.

Per la programmazione a 2 fasi:

Attenersi ai passi 1-3 quindi immettere il programma di riscaldamento successivo e premere START.

Per la programmazione a 3 fasi:

Attenersi alla programmazione a 2 fasi e immettere un terzo programma di riscaldamento prima di premere START.



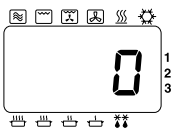
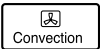




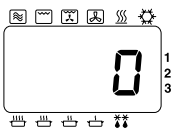
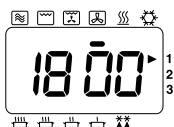
• Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

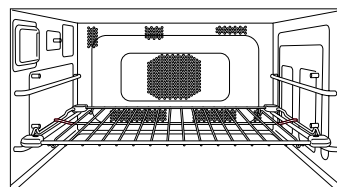
• Funzione di ripetizione

Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno a convezione

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere il tasto CONVEZIONE.* 	Selezionare la temperatura del forno richiesta, ad es. 180°C Continuare a premere il tasto CONVEZIONE finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C	
3 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	
4 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
5 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma.  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

* Il forno memorizza l'ultima temperatura di CONVEZIONE utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto CONVEZIONE quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

• Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

• Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

• Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.



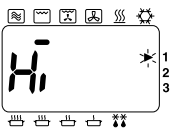





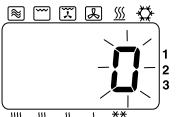

• Preriscaldamento

Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

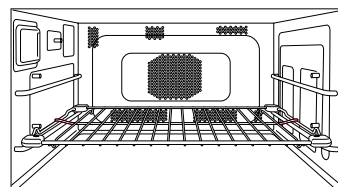
• Funzione di ripetizione

Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno su Grill a convezione

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere il tasto GRILL. 	È possibile selezionare il livello Alta o Medio bassa, ma la potenza del grill viene fissata automaticamente dopo la pressione del tasto CONVEZIONE.	
3 Premere il tasto CONVEZIONE.* 	Selezionare la temperatura del forno richiesta, ad es. 180°C. Continuare a premere il tasto CONVEZIONE finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C.	
4 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	
5 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
6 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fin de programa.  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

* Il forno memorizza l'ultima temperatura di GRILL A CONVEZIONE utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto CONVEZIONE quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

• Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

• Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

• Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

Il richiamo del livello del Grill non è disponibile.

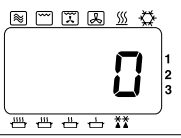

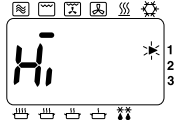



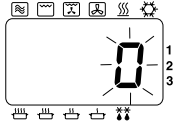
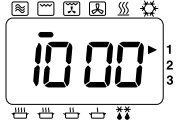
• Preriscaldamento

Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

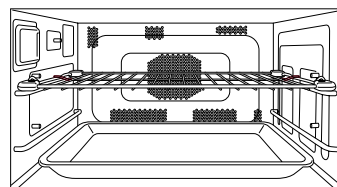
• Funzione di ripetizione

Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno su Grill

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere il tasto GRILL. 	Selezionare il livello grill richiesto. es. Alta Display Uscita 1 pressione Hi (Alta) 1840 W 2 pressioni Lo (Bassa) 1500 W	
3 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 10 min. Premere i tasti 1,0,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 60 min.	
4 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
5 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione SUPERIORE. Il vassoio isolante in ceramica deve essere collocato alla base del forno per raccogliere schizzi e sgocciolamenti. Piccole parti di alimenti che potrebbero cadere attraverso la griglia di supporto possono essere cotti direttamente sul vassoio isolante in ceramica sulla griglia di supporto nella posizione SUPERIORE. Scolare frequentemente onde evitare schizzi eccessivi. È possibile rifinire piatti fondi posti sotto il grill sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE o collocati direttamente sulla base in ceramica.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

- **Superfici calde**

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

- **Riscaldamento a più fasi (sequenziale)**

Vedere la pagina 149.

- **Richiamare il livello Grill**

Il livello del Grill selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto GRILL. Il livello Grill verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

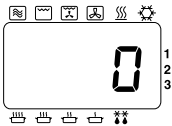



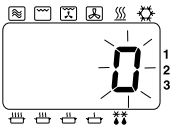

- **Preriscaldamento**

Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

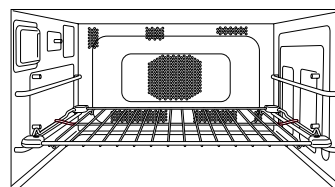
- **Funzione di ripetizione**

Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno su Ventola grill

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere il tasto VENTOLA GRILL.* 	Selezionare la temperatura Grill a convenzione. ad es. 180°C Continuare a premere il tasto VENTOLA GRILL finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C	
3 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 20 min. Premere i tasti 2,0,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	
4 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
5 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma.  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

* Il forno memorizza l'ultima temperatura di VENTOLA GRILL utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto VENTOLA GRILL quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

• Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

• Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

• Richiamare la temperatura Ventola grill

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto VENTOLA GRILL.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

• Preriscaldamento

Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato.

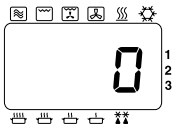
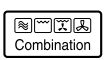
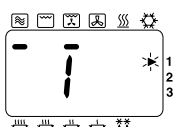

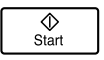

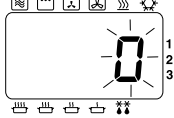

(Vedere la pagina 162.)

• Funzione di ripetizione

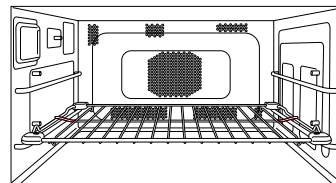
Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno su Combinazione

Preimpostazione Combinato

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere il tasto COMBINATO. 	Selezionare il numero di Preimpostazione COMBINATO (1-5). es. 1—vedere di seguito.	
3 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 3 min. Premere i tasti 3,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 5 min.	
4 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	
5 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma  Aprire lo sportello 

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. DEVE essere utilizzato il vassoio isolante in ceramica se il contenitore da cucina è metallico, non collocare MAI un contenitore metallico direttamente sulla GRIGLIA se si cuoce in modalità COMBINATO, poiché possono verificarsi archi e danneggiare il piatto e/o il forno.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

PREMERE	DISPLAY	POTENZA MICROONDE	IMPOSTAZIONE GRILL O CONVEZIONE	LIVELLO GRILL O TEMPERATURA CONVEZIONE	TEMPO RISCALDAMENTO MAX
Una volta	1*	ALTA	Ventola grill	250°C	5 min.
Due volte	2	MEDIO BASSA	Ventola grill	250°C	60 min.
Tre volte	3	SCONGELAMENTO	Ventola grill	250°C	60 min.
Quattro volte	4	MEDIO BASSA	Grill a convezione	250°C	60 min.
Cinque volte	5	MEDIO BASSA	Grill	Alta	60 min.

*Combi 1 può essere utilizzato solo come **prima fase** di un programma di cottura a 2 o 3 fasi.

Funzionamento del forno su Combinazione

- **Superfici calde**

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

- **Riscaldamento a più fasi (sequenziale)**

Vedere la pagina 149.

- **Richiamo del numero di Preimpostazione Combinato**

Il numero di Preimpostazione Combinato (1-5) selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto COMBINATO.

Il numero di Preimpostazione Combinato verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

- **Preriscaldamento**

Per risultati ottimali in modalità Combinato il forno deve essere preriscaldato.
(Vedere la pagina 162.)

- **Funzione di ripetizione**

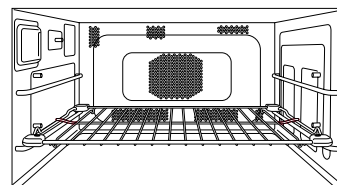
Vedere la pagina 146.

Funzionamento del forno su Combinazione

Combinato manuale

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Selezionare il livello di potenza.** 	Premere il tasto MICROONDE per selezionare la potenza corretta. es. MEDIO BASSA.	
3 Premere il tasto GRILL.* oppure il tasto VENTOLA GRILL*** oppure il tasto CONVEZIONE* *** oppure il Tasto GRILL.* + il tasto CONVEZIONE* *** 	MWO + GRILL Selezionare il livello Grill. Display Uscita 1 pressione Hi (Alta) 1840 W 2 pressioni Lo (Bassa) 1500 W es. Hi (Alta). OPPURE MWO + VENTOLA GRILL Premere il tasto Ventola grill finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C. OPPURE MWO + CONVEZIONE Premere il tasto Convezione finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C. OPPURE MWO + GRILL A CONVEZIONE È possibile selezionare il livello Alta o Medio bassa, ma il livello del Grill viene fissata automaticamente dopo la pressione del tasto Convezione. + Premere il tasto Convezione finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C.	
4 Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. MWO + GRILL 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 60 min.	

ACCESSORI DA UTILIZZARE



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. DEVE essere utilizzato il vassoio isolante in ceramica se il contenitore da cucina è metallico, non collocare MAI un contenitore metallico direttamente sulla GRIGLIA se si cuoce in modalità COMBINATO, poiché possono verificarsi archi e danneggiare il piatto e/o il forno.

Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.



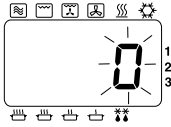

* È possibile la combinazione di Microonde e Grill e Convezione.

** Le impostazioni Combinato mediante potenza ALTA possono essere utilizzate solo come 1 fase di un programma di cottura a 2 o 3 fasi e per un tempo di riscaldamento massimo di 5 min.

*** Il forno memorizza l'ultima temperatura di CONVEZIONE, GRILL A CONVEZIONE o VENTOLA GRILL utilizzata su COMBINATO nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto CONVEZIONE o VENTOLA GRILL quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

(AZIONE 5-6 vedere pagina successiva.)

Funzionamento del forno su Combinazione

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
5 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	
6 Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto. Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fin de programma  Aprire lo sportello 

• Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

• Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

• Richiamare il livello Grill (solo Grill Combinato)

Il livello del Grill selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto GRILL.

Il livello GRILL verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

• Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

• Richiamare la temperatura Ventola grill

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto VENTOLA GRILL.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

• Preriscaldamento

Per risultati ottimali in modalità Combinato il forno deve essere preriscaldato.
(Vedere la pagina 162.)

• Funzione di ripetizione

Vedere la pagina 146.









Impostazione dei programmi di memoria

Accertarsi che la scheda di memoria SD sia inserita nell'apposito slot del forno.

Il forno dispone di 99 programmi di memoria vuoti disponibili per le proprie esigenze di utilizzo.

Tutti i 99 programmi di memoria possono essere impostati manualmente mediante il tasto Programma sul pannello di controllo. Tuttavia, questi programmi possono essere memorizzati sulla scheda di memoria SD mediante il personal computer (vedere "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD").

Qualsiasi informazione di programma memorizzata direttamente sulla scheda di memoria SD avrà la priorità su qualsiasi programma manuale precedentemente impostato.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto PROG.  Tenere lo sportello aperto.	Tenere premuto il tasto per 2 secondi finché non viene visualizzata la dicitura "P".	
3 Premere il numero di programma.	es. per impostare il programma 03: BASSA 20 min. Premere i tasti numerici 0 e 3. Se il programma è stato impostato in precedenza, apparirà sul display. Se la memoria di programma è vuota, il numero del programma apparirà sul display.	
4 Selezionare la potenza.	es. Premere il tasto MICROONDE 4 volte.	
5 Selezionare il tempo.	es. Premere i tasti numerici 2, 0, 0 e 0.	
6 Premere il tasto PROG. 	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	

• Blocco programmi

NON è possibile immettere un programma se è attivo il Blocco programmi.
(Vedere la pagina 160.)

• Multi fase (cottura sequenziale)

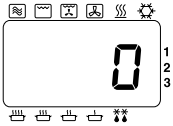



È possibile memorizzare un programma a 2 o 3 fasi usando la modalità MICROONDE, CONVEZIONE, GRILL, VENTOLA GRILL, GRILL A CONVEZIONE o COMBINATO.

• Modificare un programma di memoria

Per modificare un programma, attenersi semplicemente ai passi 1-6 precedenti immettendo il nuovo programma.

Uso dei programmi di memoria

Accertarsi che la scheda di memoria SD sia inserita nell'apposito slot del forno.
 Uso dei 99 programmi di memoria .

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende. La luce del forno si spegne.	
2 Premere i tasti numerici richiesti.	es. per il programma 03. Premere i tasti 0 e 3. Questo esempio è un programma di memoria preimpostato: potenza BASSA 20 min.	
3 Premere il tasto START. 	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	

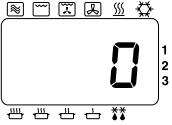

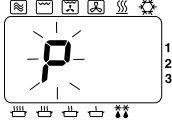

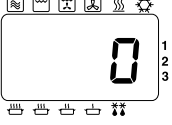
• Blocco programmi

Se è attivo il Blocco programmi, il programma si avvia immediatamente pertanto non occorre premere il tasto START.

Come attivare il Blocco programmi

Modalità di funzionamento a singolo tocco

Se il Blocco programmi è attivato, il forno funziona in modalità "SINGOLO TOCCO", ossia è sufficiente premere il numero del programma di memoria e il forno si avvia immediatamente. Non è necessario premere il tasto START.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto BLOCCO PROG. 	Viene visualizzata la dicitura "P". TENERE LO SPORTELLO APERTO. Dopo 2 secondi... Dopo 3 secondi....	  

• Interruzione del programma

Se si apre lo sportello durante un programma, il tempo di riscaldamento rimanente viene cancellato.

• Funzione di ripetizione

Una volta terminato un programma di riscaldamento manuale, il forno visualizza automaticamente il programma di nuovo per l'eventuale ripetizione anche se il Blocco programmi è attivato.

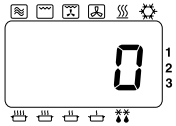


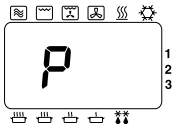
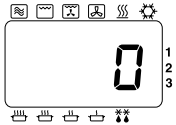
• Impostare nuovi programmi

Se il Blocco programmi è attivato non è possibile immettere un programma di memoria né modificare il segnale acustico.
(Vedere la pagina 163.)

• Tasto Stop/Reset

Durante il riscaldamento, una pressione ferma il ciclo di riscaldamento, il programma viene azzerato e il display torna a "0".

Come disattivare il Blocco programmi

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto PROG. 	Tenere premuto il tasto per 2 secondi finché non viene visualizzata la dicitura "P L". TENERE LO SPORTELLO APERTO. Dopo 2 secondi... Dopo 3 secondi...	  

• Modalità di funzionamento a doppio tocco

Il forno ritorna alla modalità di FUNZIONAMENTO A DOPPIO TOCCO se si disattiva il Blocco programmi.

Premere i tasti numerici richiesti, quindi premere il tasto START.

• Interruzione del programma

Se si apre lo sportello durante un programma, una volta disattivato il Blocco programmi, il tempo di riscaldamento rimanente viene mantenuto sulla finestra display finché lo sportello non viene chiuso e si preme il tasto START.

• Funzione di ripetizione

Una volta terminato un programma di riscaldamento manuale, il forno visualizza automaticamente il programma di nuovo per l'eventuale ripetizione con il Blocco programmi disattivato.

• Impostare nuovi programmi

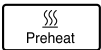








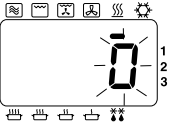


Una volta che il Blocco programmi è stato disattivato, è possibile immettere nuovi programmi di riscaldamento.

Lista dei programmi

È possibile controllare i programmi che sono stati immessi nella scheda di memoria SD. Con lo sportello aperto, premere contemporaneamente il tasto START e il tasto numerico 1. (Il forno emette un segnale acustico di conferma). Dopo 2 secondi, la finestra display mostrerà ogni singola fase di ciascun programma di memoria nell'ordine 01, 02, 03 ecc. Infine, visualizzerà l'impostazione del Segnale acustico, il simbolo di Blocco programmi (P.L) e l'intervallo di tempo per la pulizia del filtro dell'aria, prima di azzerarsi visualizzando "0".

Mantenere il forno caldo

Per ottenere un riscaldamento più veloce e migliori risultati di doratura, la funzione PRERISCALDAMENTO è progettata per mantenere il forno a una temperatura di base di 190°C, 220°C o 240°C per un avvio caldo prima di utilizzare la funzione GRILL, CONVEZIONE, VENTOLA GRILL, GRILL A CONVEZIONE o COMBINATO.

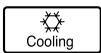
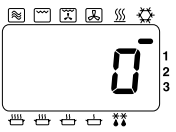

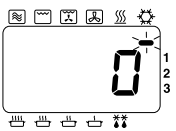
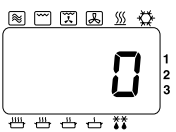
AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Premere il tasto PRERISC.* 	Selezionare la temperatura di preriscaldamento richiesta quando il display è vuoto o visualizza "0". es. 220°C 1 pressione 190°C 2 pressioni 220°C 3 pressioni 240°C	
2 Premere il tasto START. 	La temperatura di preriscaldamento verrà mantenuta a quella selezionata. La temperatura di preriscaldamento è raggiunta quando sul display lampeggia "P". Lo sportello deve rimanere chiuso. Se il forno non viene utilizzato, il preriscaldamento si disattiva automaticamente dopo 4 ore.	 
3 Aprire lo sportello. Chiudere lo sportello. Premere il tasto START. 	Collocare gli alimenti nel forno. Selezionare un programma. es. Convezione 220°C 15 min. La finestra display inizierà il conto alla rovescia. Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	   
4 Aprire lo sportello.	La finestra display indicherà il programma precedente. Se non viene premuto il tasto START entro 1 minuto, il forno torna alla temperatura di preriscaldamento precedentemente selezionata.	 Dopo 1 minuto 

Note sul preriscaldamento e sul raffreddamento:

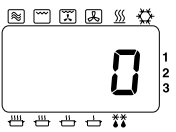

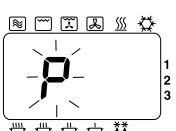





- Quando il display è azzerato è possibile selezionare solo le funzioni PRERISCALDAMENTO e RAFFREDDAMENTO. Per tutti gli altri programmi il display deve visualizzare "0".
- È possibile selezionare la funzione PRERISCALDAMENTO durante la funzione RAFFREDDAMENTO e viceversa.
- Dopo che è stata completata la funzione di riscaldamento, il forno torna automaticamente alla funzione PRERISCALDAMENTO.
- * Il forno memorizza l'ultima temperatura di PRERISCALDAMENTO utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premendo il tasto PRERISCALDAMENTO viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

Raffreddare velocemente il forno

Per raffreddare velocemente la cavità del forno, il Panasonic Combi dispone del tasto Raffreddamento. Il tasto Raffreddamento può essere utilizzato in modo efficace al termine della sessione di cottura per raffreddare il forno per la pulizia o se è necessario per scongelare o riscaldare tramite MICROONDE durante la funzione PRERISCALDAMENTO.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Premere il tasto RAFFREDDAMENTO. 	È possibile selezionare il raffreddamento quando il display è vuoto (sportello chiuso) o se visualizza "0" (sportello chiuso).	es. Il display visualizza "0" 
2 Premere il tasto START. 	<ul style="list-style-type: none"> La ventola di RAFFREDDAMENTO e quella di CONVEZIONE si attivano. Lo sportello del forno può essere aperto o chiuso. Tuttavia si raffredda più velocemente se lo sportello è aperto. Il forno si raffredda in 3-30 min. in funzione della temperatura. 	
3 Una volta che il forno si è raffreddato.	Le ventole di raffreddamento e di convezione si disattivano.	

Come cambiare il segnale acustico

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY															
1 Aprire lo sportello. Tenere lo sportello aperto.	La luce del forno si accende.																
2 Premere il tasto PROG. 	Tenere premuto il tasto numerico per 2 secondi.																
3 Premere il tasto START. 	Premere il tasto START per scegliere il livello del suono richiesto. (es. due volte Medio) <table border="1" data-bbox="467 1367 1002 1503"> <thead> <tr> <th>No. pressioni</th> <th>Display</th> <th>Livello del suono</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Massimo</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Medio</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Minimo</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Silenzioso</td> </tr> </tbody> </table>	No. pressioni	Display	Livello del suono	1	b-3	Massimo	2	b-2	Medio	3	b-1	Minimo	4	b-0	Silenzioso	
No. pressioni	Display	Livello del suono															
1	b-3	Massimo															
2	b-2	Medio															
3	b-1	Minimo															
4	b-0	Silenzioso															
4 Premere il tasto PROG. 	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	 Dopo 3 secondi 															

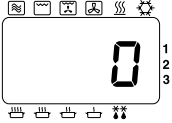

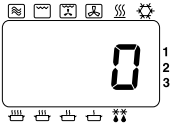




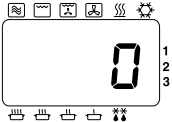
Come cambiare l'intervallo della pulizia del filtro dell'aria

L'avviso di pulizia del filtro dell'aria appare come dicitura "FILt" nella finestra display.

Il forno è programmato per visualizzare l'avvertenza "FILt" dopo 500 ore di utilizzo.

Quando appare la dicitura "FILt" nella finestra display, rimuovere il filtro dell'aria e pulirlo con acqua saponata calda.

Premere il tasto STOP/RESET per azzerare il display.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Chiudere lo sportello mentre si preme il tasto START e aprire lo sportello.  Tenere lo sportello aperto.		
3 Premere il tasto numerico 3. 	Viene visualizzato l'intervallo programmato correntemente. es. 500 ore.	
4 Premere i tasti numerici.	fino a 9999 ore. es. 600 ore. Premere i tasto numerici 6, 0 e 0.	
5 Premere il tasto PROG. 	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	

Per controllare il numero totale di ore utilizzate,

1 Aprire lo sportello. Tenere lo sportello aperto.

2 Premere il tasto "3" mentre si preme il tasto START.

3 Il numero totale delle ore utilizzate appare nella finestra display.

es. Se il forno è stato utilizzato per 20 ore,



Dopo 3 secondi il display torna a "0".

Cura e pulizia del forno

È essenziale attenersi ai punti seguenti per un uso ottimale del forno. Le microonde vengono attratte da unto e umidità: per tale ragione un forno sporco non cuoce in modo EFFICIENTE.

1. Prima di effettuare la pulizia

Scollegare il forno dalla presa di rete.

Raffreddare il forno prima di pulirlo. Utilizzare il programma RAFFREDDAMENTO.

(Vedere pagina 163.)

Lo sportello può essere lasciato aperto per un raffreddamento più veloce.

2. Guarnizioni dello sportello

Prestare particolare attenzione alla pulizia delle guarnizioni dello sportello e delle aree relative.

Pulire regolarmente la sporgenza antigocciolo per evitare l'accumularsi di umidità e unto.

3. Sportello

Mantenere pulito il vetro interno passando regolarmente un panno morbido bagnato. È possibile utilizzare piccole quantità di detergente per forni – **NON SPRUZZARE DIRETTAMENTE** sullo sportello – **spruzzare su un panno e passare delicatamente**.

Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

4. Pareti del forno

Le pareti del forno devono essere pulite regolarmente con un panno morbido bagnato. È possibile utilizzare piccole quantità di detergente per forni – **NON SPRUZZARE DIRETTAMENTE** sulle pareti.

NON LASCIARE CHE IL DETERGENTE PENETRI NEI FORI PRESENTI SULLE PARETI DEL FORNO.

Se il detergente corrosivo penetra dietro alle pareti può danneggiare il forno.

Non lasciare che i liquidi detergenti filtrino nelle aperture.

Mantenere libere da unto e rimasugli di cibo le guide della griglia.

La parete posteriore del forno ha un rivestimento resistente al calore.

Pulire quest'area mediante un detergente per forno applicato a un panno morbido.

Per pulire le parti interiore del forno non utilizzare spugnette abrasive.

L'eccesso di unto può essere ammorbidito per facilitarne la pulizia collocando mezzo litro o un litro d'acqua bollente in una tazza adatta alle microonde con mezzo limone fresco. Scaldare su potenza ALTA per 10-15 minuti. L'umidità prodotta sulle pareti deve quindi essere rimossa con un panno saponato.

5. Fondo

La guida delle onde è situata sotto la base ceramica del forno. Qualsiasi schizzo deve essere rimosso per assicurare un riscaldamento uniforme. **Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.**

6. Volta

La volta del forno contiene i quattro elementi del grill al quarzo. Prima di pulire assicurarsi che il forno si sia raffreddato per evitare scottature. Pulire regolarmente il forno con un panno bagnato per ridurre al minimo l'accumulo di unto.

7. Pannello di controllo / Coperchio della scheda SD

Se il pannello di controllo e il coperchio della scheda SD si sporcano, pulirli con un panno morbido asciutto o ben strizzato.

Non utilizzare detergenti forti o abrasivi sul pannello di controllo. **NON** utilizzare un panno inzuppato poiché l'umidità rimanente può danneggiare il pannello.

8. Accessori

Gli accessori devono essere puliti regolarmente per massimizzare l'efficienza del forno.

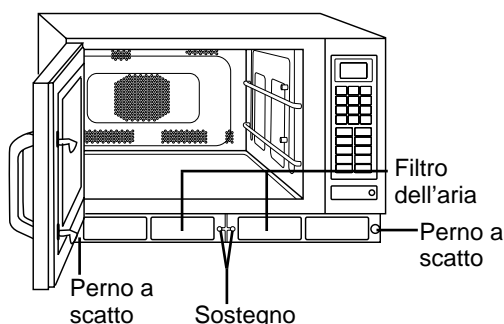
Vassoio in ceramica – Pulire il vassoio in ceramica dopo ogni uso ma **NON COLLOCARE IL VASSOIO ISOLANTE IN CERAMICA CALDO** direttamente sotto il rubinetti dell'acqua FREDDA – il vassoio potrebbe rompersi. È possibile lavarlo in lavastoviglie o a mano con acqua calda saponata.

Griglia di supporto – Questa deve essere pulita dopo ogni sessione. Non utilizzare abrasivo forte.

9. Filtro dell'aria

Pulire i filtri dell'aria occasionalmente attenendosi alle istruzioni seguenti. Possono verificarsi problemi con il forno se i filtri si intasano di polvere o unto. Se il filtro dell'aria risulta intasato ciò può causare un problema di surriscaldamento del forno.

- Rimuovere il filtro dell'aria destro dal bordo inferiore frontale estraendo completamente il perno a scatto destro. Quindi far scorrere il filtro a destra e sollevarlo dal sostegno al centro.
- Rimuovere il filtro dell'aria sinistro allo stesso modo.
- Lavare i filtri in acqua calda saponata.
- Per ricollocarli, allineare i filtri sul sostegno centrale e tenendo la parte anteriore del perno a scatto in avanti, posizionare il retro del perno nel foro del filtro. Premere la parte anteriore del perno per farlo scattare in posizione. Accertarsi di ricollocare i filtri prima di utilizzare il forno.



Nota: Quando appare la dicitura "FILT" nella finestra display, rimuovere il filtro dell'aria e pulirlo con acqua saponata calda.
Premere il tasto STOP/RESET per azzerare il display.

10. Sostituzione della luce del forno

Se la luce del forno si guasta è possibile sostituirla attenendosi alle semplici istruzioni seguenti:

- Svitare il coperchio della luce del forno, situato sul lato sinistro del contenitore.
- Sostituire la vecchia lampadina con una lampadina E-14 240/220V 25W Max nuova.
- Chiudere il coperchio della luce del forno e riavvitare le viti.

ATTENZIONE:

Scollegare il forno dalla presa di rete prima di sostituire la luce del forno.

Danni

Se il forno si danneggia in qualsiasi modo, rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica prima di continuare a usarlo.

ATTENZIONE:

Non pulire questo apparecchio con getto d'acqua.

Non utilizzare alcun detergente o spray chimico non specifico direttamente sulla cavità del forno.

Se sul display appare la dicitura “F”


Il forno Panasonic Combi è equipaggiato di un sistema di codifica dei guasti di autodiagnostica; ciò significa che il forno controlla il proprio funzionamento e indicherà un codice di guasto nella finestra display nell'improbabile evento di malfunzionamento. Se appare un codice di guasto nella finestra display (appare come “F” seguito da un numero a due cifre), attenersi a questi passi:

1. Chiudere lo sportello e scollegare il forno dalla presa di rete. Assicurarsi che tutte le prese d'aria siano libere.
2. Attendere 1 minuto, quindi ricollegare il forno alla presa di rete.
3. Aprire lo sportello e collocare qualche alimento o una tazza d'acqua nella cavità e chiudere lo sportello.
4. Provare la stessa funzione che era operativa prima dell'apparizione del codice di guasto nella finestra display.

Se il codice di guasto appare nuovamente, rivolgersi al rivenditore dove è stato acquistato il forno, il produttore o un agente di assistenza autorizzato.

Se sul display appare la dicitura “U”

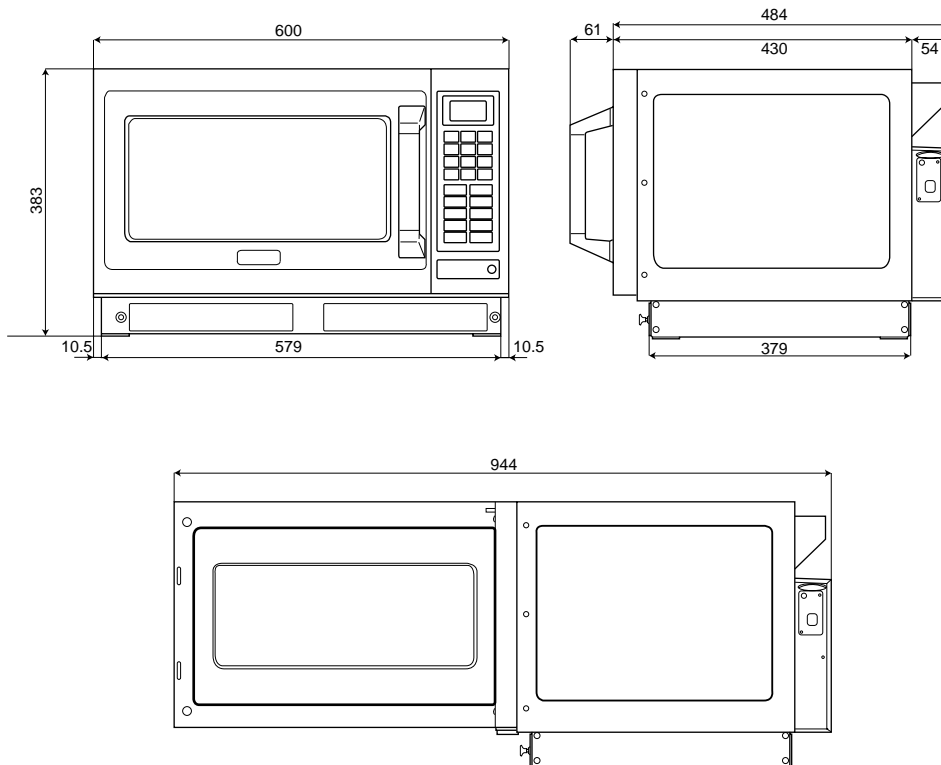
Anche un eventuale guasto alla scheda di memoria SD viene mostrato come Codice di errore nella finestra display (appare come “U” seguita da un numero a due cifre). Seguire i passi riportati nello schema seguente.

CODICE	PROBLEMA	COSA FARE
U16	La scheda di memoria SD è bloccata.	<p>Estrarre la scheda di memoria SD e rimuovere il blocco. (vedere di seguito). Inserire la scheda di memoria SD.</p> <p>Il blocco è rimosso quando questa parte viene posizionata verso l'alto.</p>  <p>The diagram shows a Panasonic SD card with the text 'Recipe Card' at the bottom. An arrow points to the top edge of the card, with the word 'LOOK' written vertically next to it.</p>
U17	<p>Non vi sono dati di programma di questo forno sulla scheda di memoria SD.</p> <p>I dati di programma della scheda di memoria SD sono danneggiati.</p>	<p>Una scheda di memoria SD conferma di essere connessa al forno. Verificare se sono presenti dati di programma del forno sulla scheda di memoria SD nel personal computer.</p> <p>(Vedere “Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD”)</p> <p>Se i dati di programma sono eliminati, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.</p>
U19	La scheda di memoria SD non è inserita.	Rimuovere il coperchio della scheda SD e inserire una scheda di memoria SD.

Specifiche tecniche

N. modello	NE-C1475
Alimentazione	230 V / 50 Hz, monofase
Presca di rete	16 A
Potenza richiesta - Max	14,5A 3,3kW
- Microonde	2350 W
- Grill	1950 W
- Riscaldatore a convezione	1950 W
Uscita - Microonde	1350 W (procedura di prova IEC)
Grill	1840 W
Riscaldatore a convezione	1800 W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni esterne (L x P x A)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Dimensioni cavità (L x P x A)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Peso netto	41 kg (inclusi accessori)

Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.



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



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

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

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

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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

1. Jordningsinstruktioner

VIKTIGT: DENNA APPARAT MÅSTE AV SÄKERHETSSKÅL JORDAS ORDENTLIGT. När ett uttag inte är jordat är det kundens personliga ansvar och skyldighet att byta det mot ett uttag som är ordentligt jordat.

VARNING FÖR SPÄNNING OCH STRÖM

Den spänning som används måste vara samma som den som anges på ugnen. Det är farligt att använda en högre spänning än den som anges och kan resultera i brand eller andra skador.

PLACERING AV UGNEN

Placera ugnen på en yta som är jämn och stabil. Placera inte ugnen på en varm eller fuktig plats, t.ex. i närheten av en gas- eller elspis. Använd inte ugnen när rumstemperaturen är högre än 40°C och/eller luftfuktigheten är mer än 85%. Det är viktigt att luften kan flöda fritt runt ugnen.

Det finns en möjlighet till en viss störning av sändningssignaler om ugnen står för nära en radio eller TV-apparat.

För en säker och effektiv användning måste ugnen ha tillräckligt med luftflöde till luftventilerna d.v.s. ett fritt utrymme på 5 cm vid sidorna och baksidan, 20 cm på ovansidan.

Ugnen måste placeras så att kontakten går att nå.

2. Spänning och ström

Den spänning som används måste vara samma som den som anges på ugnen. Det är farligt att använda en högre spänning än den som anges och kan resultera i brand eller andra skador.

3. Service

Det är farligt för en servicetekniker som inte är utbildad av tillverkaren att reparera enheten.

Avlägsna inte ugnens yttre hölje.

Hög spänning finns invändigt i enheten. Reparationer och justeringar bör endast utföras av behörig servicepersonal. Kontakta tillverkaren.

Lucktätning

Försök inte manipulera, justera eller reparera luckan, kontrollpanelen höljet, säkerhetsbrytarna eller andra delar av ugnen. Ta inte bort ugnens yttre panel.

Lucktätningen och området runt omkring skall alltid hållas rent med en lätt fuktad trasa.

4. Användning utan innehåll

Apparaten får inte användas med MICROWAVE (MIKROVÅG) eller COMBINATION (KOMBINATION) UTAN MAT I UGNEN. Användning utan innehåll skadar apparaten.

5. Kabel

Om nätkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren eller serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara. Sänk inte ner ugnen i vatten. Håll kabeln borta från uppvärmda ytor. Låt inte kabeln hänga över kanten på bordet eller arbetsbänken. Apparats baksida blir uppvärmd under användning. Låt inte kabeln komma i kontakt med apparatens baksida eller skåpets yta.

6. Varma ytor

Utvändiga ugnsytor, inklusive luftventiler på skåpet och ugnsluckan blir varm under användning. (Grill (grill), Convection (konvektion) och Combination (kombination)) Var försiktig när luckan öppnas eller stängs och när du ställer in eller tar ut mat och tillbehör. Det finns värmelement placerade i övre delen och längs bak i ugnen. Efter användning är tak, väggar och golv väldigt varma.

7. Stänga av

Vid elfel kan ugnen endast stängas av vid uttaget (dra ur kontakten).

Denna produkt uppfyller de europeiska standard EN 55011 för EMC bestämmelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radio-frekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.

När du packar upp ugnen för första gången

1. Undersök ugnen

Packa upp ugnen, behåll allt förpackningsmaterial och undersök ugnen efter skador som till exempel märken, trasiga spärrar på luckan eller sprickor i luckan. Meddela omedelbart leverantören om enheten är skadad. OBS! INSTALLERA INTE enheten om den är skadad.

2. Lucktätning

Du skall inspektera om lucktätningen eller området runt omkring har skadats. Om så är fallet skall inte apparaten användas förrän det reparerats av en servicetekniker utbildad av tillverkaren.

3. Garantikort

Fyll i och posta det adresserade garantikortet.

4. Ta bort skyddsfilmen

En skyddsfilm används för att förhindra repor på det yttre höljet under transport. Ta bort denna film innan installation och användning.

Placering av ugnen

1. Placering av ugnen

Ugnen måste placeras på en jämn, stabil yta. För korrekt drift måste ugnen ha tillräckligt med luftflöde runt omkring. Ett mellanrum på minst 5 cm måste finnas på höger och vänster sida av ugnen och på baksidan av ugnen. Ett utrymme på minst 20 cm måste finnas ovanför ugnen och vid de två utblåsventilerna på baksidan.

2. Hyllor

Placera inte ugnen på en hylla direkt ovanför eller bredvid en gas- eller elspis, håll eller fritös. Ugnen kan skadas. Det är farligt att placera denna ugn på en hylla som sitter så högt att mat och tillbehör inte kan tas ut på ett säkert sätt av användaren.

3. Stapla

Dessa ugnar FÅR INTE staplas på varandra.

Användning

1. Luftventiler

Denna ugn kräver att luften flödar fritt på baksidan för att erhålla maximal kylningseffekt. BLOCKERA INTE LUFTVENTILERNA.

2. Maximal rumstemperatur

Använd inte ugnen när rumstemperaturen är högre än 40°C och/eller luftfuktigheten är mer än 90%. Det är viktigt att luften flödar fritt runt ugnen.

3. Användning utomhus

Får inte användas utomhus.

4. Förvaring av tillbehör

När ugnen inte används bör du inte förvara annat än ugnstillbehör inuti ugnen om den av olyckshändelse slås på. Vid elfel kan ugnen endast stängas av vid uttaget (dra ur kontakten).

Se upp!

1. Innan användning

Innan funktionerna CONVECTION (KONVEKTION), COMBINATION (KOMBINATION), GRILL (GRILL), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) eller FAN GRILL (GRILL/FLÅKT) används för första gången, bör du använda ugnen utan mat på CONVECTION (KONVEKTION) 250°C i 20 minuter. På detta sätt bränner man bort oljan som används för rostskydd. Ta ut alla tillbehör ur ugnen.

2. Rök/brand

Om du ser rök under tillagning i läget MICROWAVE (MIKROVÅG) bör du hålla luckan stängd och stänga av ugnen eller dra ur nätkabeln ur vägguttaget. Om material invändigt i ugnen antänds, skall luckan hållas stängd, tryck på STOP/RESET (STOPP/ÅTERSTÄLL). Dra ur kontakten. Stäng om möjligt av strömmen via huvudströmbrytaren.

3. Störning

Det finns en möjlighet till en viss störning av sändningssignaler om ugnen står för nära en radio eller TV-apparat.

4. Uppvärmning

När HÖG, MEDIUM, LÅG och SJUDA används, arbetar halva grillelementet och CONVECTION (KONVEKTION) för att minska uppbyggnad av kondensation. RÖR INTE VID UGNENS TAK.

5. Rengöring

Rengör inte denna apparat med en vattenstråle. Om inte ugnen hålls ren kan dess yta försämrats, vilket kan påverka apparatens livslängd avsevärt och resultera i farliga omständigheter.

1. Tillagningstider

Eftersom tillagningstiden för MICROWAVE (MIKROVÅG) och COMBINATION (KOMBINATION) är mycket kortare än övriga tillagningsmetoder, är det nödvändigt att de tillagningstider som rekommenderas inte överskrids utan att du först kontrollerar maten. Tillagningstiderna som visas i tabellerna är ungefärliga. Faktorer som kan påverka tillagningstiden är: starttemperatur, volym, storlek och formen på maten och vilket porslin som används.

Brandfara!

Om de tillagningstider som rekommenderas överskrids kan maten förstöras och i extrema fall kan den fatta eld och möjligtvis skada ugnen invändigt. Det är viktigt att ugnen rengörs regelbundet och att fett och olja avlägsnas. Se Rengöring och omvårdnad av din ugn. (Se sidor 193 - 194.)

2. Mat i små kvantiteter

Mat i små kvantiteter eller mat som innehåller lite vätska kan sjunka ihop, torka eller fatta eld vid en längre tillagningstid.

Brandfara!

Om material invändigt i ugnen antänds, skall luckan hållas stängd, tryck på STOP/RESET (STOPP/ÅTERSTÄLL). Dra om möjligt ut kontakten eller stäng av strömmen via huvudströmbrytaren.

3. Matens innehåll

Mat med mycket socker, salt, fett och vätska värms upp snabbare via Microwave (mikrovåg) eftersom innehållet drar till sig mikrovågsenergi. Kompakt mat med mycket protein och fibrer, drar till sig mikrovågsenergi långsammare vilket betyder en längre tillagningstid.

4. Mat som innehåller mycket fett/socker

Det är viktigt att ställa in tillagningstiden för mat med mycket fett, alkohol och socker korrekt. Om sådan mat värms med microwave (mikrovåg) för länge kan den fatta eld. LÄMNA ALDRIG OÖVERVAKAT. T.ex. munkar, sirappuddingar, julpuddingar och fruktpajer.

5. Ägg

Koka inte ägg mes skal i MICROWAVE (MIKROVÅG). Ett tryck kan uppstå och äggen kan då explodera.

6. Håla skinet

Potatis, äpplen, äggulor, hela grönsaker och korvar är exempel på mat med icke poröst skinn. På sådan mat måste skinet hålas med en gaffel innan tillagning med MICROWAVE (MIKROVÅG) för att förhindra att de spricker.

7. Fritering i mycket fett

Det går inte att fritera i din ugn.

8. Kontrollera invändig temperatur

För att försäkra dig om att bakterier som till exempel listeria och salmonella förstörs, måste matens invändiga temperatur nå åtminstone 72°C vid återuppvärmning. Använd en passande termometer med sond för att kontrollera temperaturen vid tillagningstidens slut. Värm ytterligare en stund om korrekt temperatur inte uppnåts. ANVÄND INTE en hushållstermometer - endast korrekt kalibrerad utrustning.

9. Vätskor

När vätskor värms med MICROWAVE (MIKROVÅG) t.ex. soppa, såser eller drycker, kan vätskan överhettas ytterligare efter kokpunkten utan att vätskan bubblar. Detta kan resultera i att den varma vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta skall följande steg utföras:

- Undvik att använda behållare med raka sidor och smala halsar.
- Värm inte för länge.
- Rör i vätskan innan behållaren placeras i ugnen och upprepa igen efter halva tillagningstiden.
- Låt vätskan stå kvar i ugnen en kort stund efter uppvärmning, rör igen innan du försiktigt tar ut behållaren.

10. Papper, plast

När mat värms i plast- eller pappersbehållare, bör ugnen regelbundet kontrolleras eftersom denna typ av behållare kan fatta eld om den överhettas. (Se sidan 176.)

Återanvänd inte pappersprodukter eftersom de kan innehålla föroreningar som kan orsaka gnistor och/eller brand när de används, om inte det på förpackningen anges att de tillverkats speciellt för användning i mikrovåg.

11. Återuppvärmning

Det är nödvändigt att återuppvärmd mat serveras "rykande het" (72°C). Kontrollera alltid matens temperatur innan servering och vid minsta tvekan skall maten värmas ytterligare.

12. Vilotid

Vilotid är nödvändig för tillagad mat eller återuppvärmd mat med MICROWAVE (MIKROVÅG) eller COMBINATION (KOMBINATION).

Under vilotiden förs värmen vidare till mitten för att maten skall lagas färdigt. Ju torrare mat, ju längre vilotid krävs. Återuppvärmd mat kräver också vilotid.

Viktig information - läs noggrant

13. Tillbehör

Följ denna bruksanvisnings specifika instruktioner för användning av ugnstillbehör och köksutrustning. Om detta inte efterföljs kan ugnen skadas.

Var försiktig när du tar ut mat och/eller tillbehör ur ugnen. Medföljande gallerhylla har INTE något tippplås - var försiktig när du drar ut den för att ta ut maten.

14. Kockkärl

Använd alltid passande kockkärl för MICROWAVE (MIKROVÅG) och COMBINATION (KOMBINATION).

(Se sidan 176.)

Använd inte täta kärl med MICROWAVE (MIKROVÅG) eftersom de kan explodera.

15. Fläktmotordrift

Efter att du använt MICROWAVE (MIKROVÅG), CONVECTION (KONVEKTION), COMBINATION (KOMBINATION), GRILL (GRILL), FAN GRILL (GRILL/FLÄKT) eller GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) roterar alltid fläktmotorn under cirka 5 minuter för att kyla ner elektriska komponenter. Detta är normalt och du kan ta ut maten även om fläktmotorn är i drift.

16. Vällingflaskor/barnmatsburkar

Vällingflaskor och barnmatsburkar skall öppnas när de värms och innehållet bör röras runt eller skakas och temperaturen bör kontrolleras innan förtäring för att undvika brännskador.

17. Barn som använder ugnen

Låt inte små barn hantera mikrovågsugnen. Om större barn ska hantera ugnen, var noga med att tala om hur de måste göra och kontrollera att de förstår riskerna med att hantera ugnen.

Översikt

Medföljande tillbehör

(8) Luftfilter

VÄNLIGEN ANVÄND UGNEN EFTER ATT LUFTFILTRET INSTALLERATS.

Smuts och fett kan komma att blockera fläktarna och ugnen kan överhettas.

Se sidan 194 för installationsbeskrivning.

(12) Keramisk isoleringsplåt

Detaljnr. A06033230BP

När olika köttträtter tillagas på COMBINATION (KOMBINATION) skall den keramiska isoleringsplåten placeras mellan matbehållaren och gallerhyllan.

Den keramiska isoleringsplåten skall vara kvar i ugnen under förvärmning av programmet combination (kombination).

Om mat placeras direkt på den keramiska isoleringsplåten bör du försäkra dig om att den är ren och all olja avlägsnats.

Låt den keramiska isoleringsplåten svalna innan den rengörs för att undvika att den går sönder. Den keramiska isoleringsplåten skall placeras längs ner i ugnen för att fånga upp dropp vid grillning.

(13) Gallerhylla

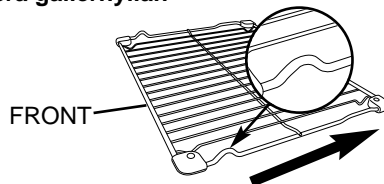
Detaljnr. A06023C50BP

Hyllan kan användas med CONVECTION (KONVEKTION), COMBINATION (KOMBINATION), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL), GRILL (GRILL) och FAN GRILL (GRILL/FLÄKT).

LÅT INTE hyllan vara kvar i ugnen när funktionen MICROWAVE (MIKROVÅG) används. PLACERA INTE METALLKÄRL DIREKT PÅ GALLERHYLLAN när funktionen COMBINATION (KOMBINATION) används. Använd den keramiska isoleringsplåten.

Det finns inget tippplås på hyllan — var försiktig när du tar ut maten.

Installera gallerhyllan



Installationsriktning i ugnen

(13) SD minneskort

Detaljnr. RP-SD016BCS0

Ett SD-minneskort medföljer ugnen och använder sig av excel filer som medger programmering via din persondator. Du kan lagra upp till 99 egna minnesprogrammeringar i SD minneskortet. Om du råjar tappa SD kortet eller om ett fel bryter ut, var vänlig och kontakta en servicetekniker.

Se sidor "Lagra programmeringsdata på SD-minneskort" för information om hur man använder SD kortet och programvaran för minnesprogrammering.

Förklaring av din ugn

- (1) Skydd för ugnslampa
- (2) Grillelement
- (3) Konvektionsfläkt och värmare
- (4) Luckhandtag
- (5) Display
- (6) Kontrollpanel
- (7) SD-korthölje
- (9) Utblåsventiler
- (10) Keramisk botten
- (11) Hyllskenor (övre, undre)

Kontrollpanel

- (15) Sifferknappar
- (16) Programmeringsknapp
- (17) Knapp för mikrovåg
- (18) Knapp för grill
- (19) Knapp för grill/fläkt
- (20) Knapp för konvektion
- (21) Stopp/återställningsknapp
Innan tillagning: En knapptryckning återställer displayen.
Under tillagning: En knapptryckning stoppar uppvärmningscykeln och två knapptryckningar återställer displayen.
OBS! Se sidan 188 för användning under programmeringslås.
- (22) Knapp för programmeringslås
- (23) Knapp för förvärmning
- (24) Knapp för kombinationsprogram
- (25) Knapp för nedkylning
- (26) Knapp för ugnslampa
Ugnslampan släcks när luckan stängs. Om du vill kontrollera maten trycker du på knappen för ugnslampan. Lampan tänds då i 10 sekunder. Ugnslampan tänds också när luckan öppnas.
- (27) Startknapp
Repeterafunktion:
Du kan upprepa samma ugnsprogram om du trycker på knappen START inom 1 minuter efter att föregående program slutförts.
Efter 1 minut, bör displayen tom om du inte trycker på START knappen och ugnsluckan är stängd.
Efter 30 minuter återgår displayen till "0" om ugnsluckan öppnas.

Display

Markören markeras för att visa vilket program som ställts in. Kontrollera alltid markörens position innan du trycker på knappen START.

- (28) Microwave (Mikrovåg)
- (29) Grill (Grill)
- (30) Fan Grill (Grill/Fläkt)
- (31) Convection (Konvektion)
- (32) Preheat (Förvärmning)
- (33) Cooling (Nedkylning)
- (34) Mikrovågseffekt
- (35) Indikator för tillagningsfas

SD-minneskort

Ett SD-minneskort medföljer den enhet du köpt. Du kan lagra upp till 99 minnesprogrammeringar för ugnen. Använd kortet när du lagrar eller använder minnesprogrammeringar.

Du kan spela in minnesprogrammeringar på ditt SD-minneskort via din dator.

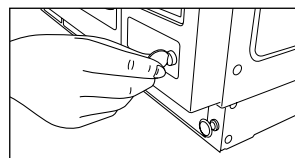
Se "Lagra programmeringsdata på SD-minneskort".

Så här installerar / avlägsnar du ett SD-minneskort

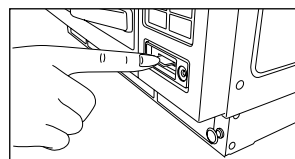
Innan du installerar / avlägsnar ett SD-minneskort, bör du alltid dra ut ugnens nätkabel ur vägguttaget. Om möjligt, se till att displayen är tom annars kan SD-minneskortets data skadas.

Avlägsna kortet

1. Skruva upp SD-korthöljet och avlägsna det.

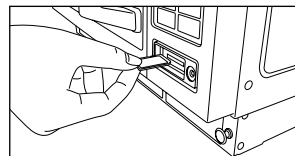


2. Tryck på SD-minneskortet med ditt finger för att dra ut det. Avlägsna kortet.

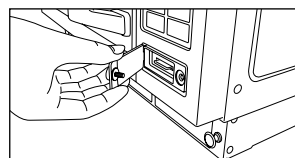


Installera kortet

1. Installera ett SD-minneskort med etiketten vänd uppåt, enligt symbolen det knäpps på plats. tills



2. Installera vänster kant på SD-korthöljet. Skruva igen på höger sida för att stänga helt.



Se upp!

1. Ha alltid SD-korthöljet stängt förutom när ett SD-minneskort installeras / avlägsnas, för att förhindra att vatten eller damm tränger in.
2. Installera endast SD-minneskort som rekommenderats för denna ugn. Använd inte andra slags kort och byt inte SD minneskortet.
3. Håll SD-minneskortet borta från statisk elektricitet.
4. Montera inte isär eller modifiera SD-minneskortet.
5. Utsätt inte SD-minneskort för fysiska stötar. Korten får inte böjas, tappas eller bli våta.
6. Rör inte vid ett SD-minneskorts metallterminaler med din hand eller med annan metall.
7. Ta inte bort etiketten. Det går inte att klistra på en annan etikett på SD-minneskortet.
8. Lämna inte SD-minneskort på platser där de utsätts för höga temperaturer eller direkt solljus.
9. Lämna inte SD-minneskort på platser där de utsätts för frätande gaser.
10. Om du råkar tappa SD minneskortet eller om det blir defekt, var vänlig och kontakta en servicetekniker för att få byta det.

Olika typer av kärl som kan användas

MICROWAVE (MIKROVÅG)

1. Glas

ANVÄND: Värmetåligt glas t.ex. Pyrex

ANVÄND INTE:

Ömtåligt glas, blyfri kristall som kan spricka eller bågna.

2. Porslin/keramik

ANVÄND: Glaserat porslin och keramik som är till för tillagning.

ANVÄND INTE:

Fint benporslin med metallmönster.
Behållare med limmade handtag.

3. Lergods/stengods

ANVÄND: Helt glaserat.

ANVÄND INTE:

Oglaserat - dessa skålar kan absorbera vatten vilket absorberar energi. Detta gör att skålen blir varm och förlänger tillagningstiden.

4. Folie/metall

ANVÄND: Endast för återuppvärmning:

Enstaka portioner, öppna behållare med folieöverdrag. Se till att behållaren inte rör vid ugnens VÄGGAR eller LUCKA. Laga inte mat i foliebehållare. En liten mängd aluminiumfolie kan användas för att skydda köttskarvar under upptining - var försiktig så att inte folien nuddar väggar eller lucka.

ANVÄND INTE:

Metallfat, gallerhylla, skålar med METALLMÖNSTER eller -DEKOR. METALLSPETT. ÅTERANVÄND INTE FOLIEBEHÅLLARE - de kan bågna när de blir TILLBUCKLADE/SKADADE. Använd inte skålar av Le Creuse-stil (gjutjärn täckt med emalj). Dessa kan användas med konvektion eller grill.

5. Plast

ANVÄND: Plast som tål hög temperatur liksom hållbar polysulfonplast, istället för mjukplastskålar. (Ta bort metallband.)

ANVÄND INTE:

Melamin, Polypropylen, fenolurea, använd inte heller plastpåsar och -behållare t.ex. behållare eller tuber för smör, yoghurt och majonnäs.

6. Plastfolie

ANVÄND: Speciell plastfolie som skapats för användning i mikrovåg. Låt inte folien komma i kontakt med maten. För att förhindra otäcka ångskador, bör du håla folien för att avlägsna ångan och sedan ta bort folien försiktigt.

ANVÄND INTE:

Folie som endast är till för att plasta in mat.

7. Trä/flätat material

ANVÄND: Träspett för användning med mat.

ANVÄND INTE:

Flätade korgar, träskålar (när de används för länge kan de torka och antändas).

8. Papper

ANVÄND: Engångstallrikar med ett hölje av polyester som är ämnade för användning i mikrovåg.

ANVÄND INTE:

Pappersservetter (de kan antändas), muggar med vaxlager, återvunna produkter (om inte tillverkaren angett som opassande).

COMBINATION (KOMBINATION)

Kombinationsprogram använder mikrovåg och värme (CONVECTION (KONVEKTION) eller GRILL (GRILL)) därför måste du noggrant välja behållare.

ANVÄND: Metallbehållare, kontrollera att de inte har ojämna metallsömmar. Keramik som inte har något metallmönster. Värmetåligt glas och porslin.

ANVÄND INTE:

Emaljerade föremål (t.ex. guld/metallmönster. Emaljerad gjutjärn t.ex. Le Creuset. Skålar som inte är värmetåliga t.ex. plastbehållare och -folie.

CONVECTION (KONVEKTION) / GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL)

ANVÄND: Behållare som passar vanlig ugn t.ex. metall, keramik, stengods, emaljerat gjutjärn etc.

ANVÄND INTE:

Plastbehållare, plastfolie, trä/flätat material, glas, papper.

GRILL (GRILL) / FAN GRILL (GRILL/FLÄKT)

ANVÄND: Behållare som passar våldsamt grillning, t.ex. rostfritt stål, Le Creuset, keramik, bakplåtspapper etc.

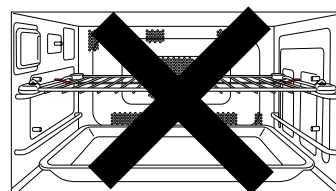
ANVÄND INTE:

Plastbehållare, fin keramik, plastfolie etc.

Använd din ugn som en mikrovåg

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Välj effektnivå. 	Tryck på knappen MICROWAVE för att välja rätt effekt. t.ex. HÖG—se nedan.	
3 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden. T.ex. 4 min 30 sek. Tryck på knapp 4, 3 och 0. Maximal tid för inställning: HÖG 15 minuter Övriga 60 minuter	
4 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden. Kylningsfläkten startas.	
5 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Programmet slut Öppna luckan

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



Använd inte gallerhyllan eller den keramiska isoleringsplåten när MICROWAVE (MIKROVÅG) används.

TRYCK PÅ	EFFEKTNIVÅ	WATT
En gång	HÖG	1350
Två gånger	MEDIUM	650
3 gånger	LÅG	420
4 gånger	SJUDA	240
5 gånger	DEFROST	180
6 gånger	EFERVÄRME	0

• Intervalltillagning (i sekvens)

Denna ugn kan programmeras med upp till tre olika intervaller i följd.

Dessa intervaller kan bestå av funktionerna MICROWAVE (MIKROVÅG), GRILL (GRILL), CONVECTION (KONVEKTION), FAN GRILL (GRILL/FLÄKT), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) eller COMBINATION (KOMBINATION). Om tillagningstiden är längre än 15 minuter på effekt HÖG bör ett tvåstegsprogram användas.

För tvåstegsprogrammering:

Följ steg 1-3 och ange sedan nästa tillagningsprogram och tryck på START.

För trestegsprogrammering:

Följ tvåstegsprogrammeringen och ange ett tredje tillagningsprogram innan du trycker på START.



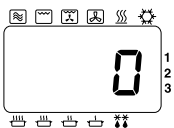





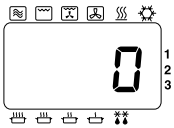

• Varma ytor

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytappar.

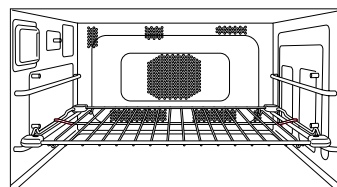
• Repeterafunktion

Se sidan 174.

Använd din ugn med Convection (konvektion)

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Tryck på CONVECTION (KONVEKTION). 	Välj den ugnstemperatur du önskar t.ex. 180°C. Fortsätt trycka på knappen CONVECTION (KONVEKTION) tills den temperatur som önskas visas i displayen. Temperaturen räknas upp i 10°C-intervaller från 100°C-250°C.	
3 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden. T.ex. 18 min. Tryck på knapp 1,8,0 och 0. Maximal tillagningstid är: 99 min. 99 sek.	
4 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden. Konvektionsfläkten startar.	
5 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Programmet slut  Öppna luckan 

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör behållaren med mat placeras på gallerhyllan i dess UNDERSTA position. Mat kan placeras direkt på gallerhyllan om den rengjorts noggrant före användning.

Se upp!

Det finns inte något tippplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.

* Ugnen memorerar den senaste temperaturen för CONVECTION (KONVEKTION) om du vill använda samma temperatur igen. Tryck på knappen CONVECTION (KONVEKTION) när maten är färdig, så visas den senaste temperaturen som användes.

• Varma ytor

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

• Intervalltillagning (i sekvens)

Se sidan 177.

• Återkalla konvektionstemperatur

Vald temperatur kan kontrolleras under drift i 3 sekunder genom att trycka på knappen CONVECTION (KONVEKTION).

Temperaturen visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid.

Temperaturen kan inte ändras när ett program är igång.

• Förvärm



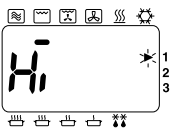
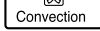

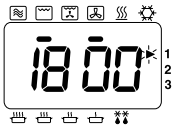


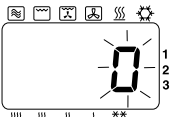

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när konvektion används.

(Se sidan 190.)

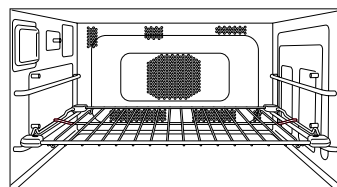
• Repeterafunktion

Se sidan 174.

Använd din ugn med Grill Convection (konvektionsgrill)

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Tryck på knappen GRILL (GRILL). 	Du kan välja läge hög eller låg men grilleffekten låser sig automatiskt efter att du tryckt knappen CONVECTION (KONVEKTION).	
3 Tryck på CONVECTION (KONVEKTION)*. 	Välj den ugnstemperatur du önskar t.ex. 180°C. Fortsätt trycka på knappen CONVECTION (KONVEKTION) tills den temperatur som önskas visas i displayen. Temperaturen räknas upp i 10°C-intervaller från 100°C-250°C.	
4 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden, t.ex. 18 min. Tryck på knapp 1,8, 0 och 0. Maximal tillagningstid är: 99 min. 99 sek.	
5 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden. Konvektionsfläkten startar.	
6 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Fin de programa.  Öppna luckan 

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör behållaren med mat placeras på gallerhyllan i dess UNDERSTA position. Mat kan placeras direkt på gallerhyllan om den rengjorts noggrant före användning.

Se upp!

Det finns inte något tipplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.

* Ugnen memorerar den senaste temperaturen för GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) om du vill använda samma temperatur igen.
Tryck på knappen CONVECTION (KONVEKTION) när maten är färdig, så visas den senaste temperaturen som användes.

• Varma ytor

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

• Intervalltillagning (i sekvens)

Se sidan 177.

• Återkalla konvektionstemperatur

Vald temperatur kan kontrolleras under drift i 3 sekunder genom att trycka på knappen CONVECTION (KONVEKTION).

Temperaturen visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid.

Temperaturen kan inte ändras när ett program är igång.

Det går inte att återkalla grillnivån.



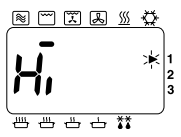
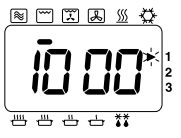


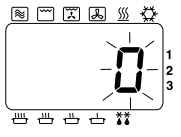
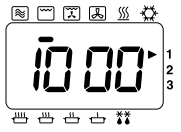
• Förvärm

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när konvektion används. (Se sidan 190.)

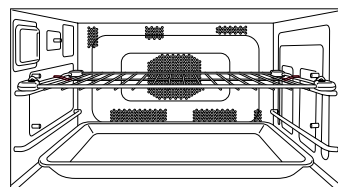
• Repeterafunktion

Se sidan 174.

Använd din ugn med Grill (grill)

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Tryck på knappen GRILL (GRILL). 	Välj den grilleffekt som önskas. t.ex. Hög Display Effekt Ett tryck för Hi (Hög) 1840 W Två tryck för Lo (Låg) 1500 W	
3 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden, t.ex. 10 min. Tryck på knapp 1, 0, 0 och 0. Maximal tillagningstid är: 60 minuter.	
4 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden. Konvektionsfläkten startar.	
5 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program. (Under mindre än en minut).	Programmet slut  Öppna luckan 

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör maten placeras på gallerhyllan i ÖVERSTA läget.

Den keramiska isoleringsplåten kan placeras på ugnens botten för att samla stänk och dropp. Små mängder mat som kan falla mellan gallerhyllan kan tillagas direkt på den keramiska isoleringsplåten, när gallerhyllan är i det ÖVERSTA läget.

Töm regelbundet för att undvika spill. Djupa skålar kan tillagas färdigt på grill med gallerhyllan placerad i det UNDERSTA läget eller placerad direkt på keramikplåten.

Se upp!

Det finns inte något tipplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.

• Varma ytor

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

• Intervalltillagning (i sekvens)

Se sidan 177.

• Återkalla grilleffekt

Den valda grilleffekten kan kontrolleras i 3 sekunder genom att trycka på knappen GRILL (GRILL). Grilleffekten visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid.

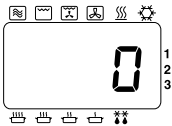





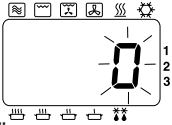

• Förvärm

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när konvektion används.
(Se sidan 190.)

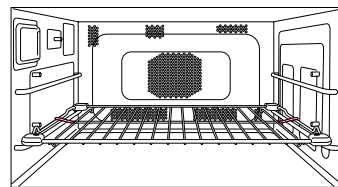
• Repeterafunktion

Se sidan 174.

Använd din ugn med Fan Grill (grill/fläkt)

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Tryck på FAN GRILL (GRILL/FLÄKT)* 	Välj önskad fläktgrillstemperatur, t.ex. 180°C Fortsätt trycka på knappen FAN GRILL (GRILL/FLÄKT) tills önskad temperatur visas i displayen. Temperaturen räknas upp i 10°C-intervaller från 100°C-250°C.	
3 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden, t.ex. 20 min. Tryck på knapp 2, 0, 0 och 0. Maximal tillagningstid är: 99 min. 99 sek.	
4 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden. Konvektionsfläkten startar.	
5 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Programmet slut  Öppna luckan 

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör behållaren med mat placeras på gallerhyllan i dess UNDERSTA position. Mat kan placeras direkt på gallerhyllan om den rengjorts noggrant före användning.

Se upp!

Det finns inte något tipplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.

* Ugnen memorerar den senaste temperaturen för FAN GRILL (GRILL/FLÄKT) om du vill använda samma temperatur igen. Tryck på knappen FAN GRILL (GRILL/FLÄKT) när maten är färdig, så visas den senaste temperaturen som användes.

• Varma ytor

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

• Intervalltillagning (i sekvens)

Se sidan 177.

• Återkalla grill/fläkt temperatur

Du kan kontrollera den valda grilltemperaturen i 3 sekunder genom att trycka på knappen FAN GRILL (GRILL/FLÄKT).

Temperaturen visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid.

Temperaturen kan inte ändras när ett program är igång.

• Förvärm

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när konvektion används.

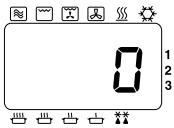
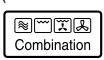
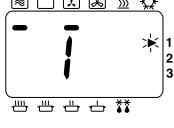



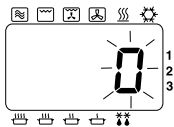

(Se sidan 190.)

• Repeterafunktion

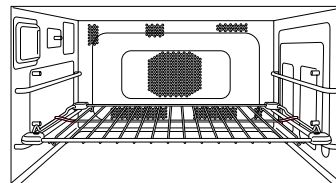
Se sidan 174.

Använd din ugn med Combination (kombination)

Förinställa kombination

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Tryck på COMBINATION (KOMBINATION). 	Välj programnummer för COMBINATION (KOMBINATION) (1-5). t.ex. 1—se nedan.	
3 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in tillagningstiden, t.ex. 3 min. Tryck på knapp 3, 0 och 0. Maximal tillagningstid är: 5 minuter.	
4 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden.	
5 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen till luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Programmet slut  Öppna luckan 

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör maten placeras på gallerhyllan i det UNDERSTA läget. Den keramiska isoleringsplåten MÅSTE användas om behållaren är av metall. Placera INTE en metallbehållare direkt på gallerhyllan vid tillagning med COMBINATION (KOMBINATION) eftersom den kan bågna och skada behållaren/ugnen.

Se upp!

Det finns inte något tipplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.

TRYCK PÅ	DISPLAY	MIKROVÅGS-EFFEKT	INSTÄLLNING GRILL ELLER KONVEKTION	GRILLEFFEKT ELLER KONVEKTIONS-TEMPERATUR	HÖGSTA UPPVÄRMNINGSTID
En gång	1*	HÖG	Fan Grill (grill/fläkt)	250°C	5 min.
Två gånger	2	LÅG	Fan Grill (grill/fläkt)	250°C	60 min.
3 gånger	3	DEFROST	Fan Grill (grill/fläkt)	250°C	60 min.
4 gånger	4	LÅG	Grill Convection (konvektionsgrill)	250°C	60 min.
5 gånger	5	LÅG	Grill (grill)	Hi (Hög)	60 min.

*Combi 1 kan användas endast som **första steg** i ett 2- eller 3-stegstillagningsprogram.

Använd din ugn med Combination (kombination)

- **Varma ytor**

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

- **Intervalltillagning (i sekvens)**

Se sidan 177.

- **Återkalla en minnesprogrammering**

Det valda Combi-programnumret (1-5) kan kontrolleras i 3 sekunder genom att trycka på knappen COMBINATION (KOMBINATION).

Minnesprogrammeringen för Combi visas på displayen innan visningen återgår till kvarvarande uppvärmningstid.

- **Förvärm**

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när kombination används.

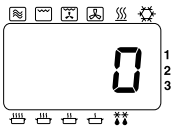

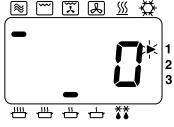








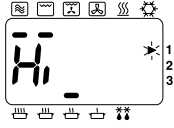


(Se sidan 190.)

- **Repeterafunktion**

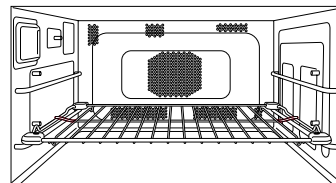
Se sidan 174.

Använd din ugn med Combination (kombination)

Manuell kombination

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan. Ställ in maten. Stäng luckan.	Ugnslampan tänds. Ugnslampan släcks.	
2 Välj effektnivå.**  Microwave	Tryck på knappen MICROWAVE för att välja rätt effekt. T.ex. LOW (LÅG).	
3 Tryck på knappen GRILL (GRILL)*  eller FAN GRILL (GRILL/FLÅKT)***  eller CONVECTION (KONVEKTION)* ***  eller knappen GRILL (GRILL)*  + CONVECTION (KONVEKTION)* *** 	MWO + GRILL Välj Grilleffekt. Display Effekt Ett tryck för Hi (Hög) 1840 W Två tryck för Lo (Låg) 1500 W t.ex. Hi (Hög). eller MWO + FAN GRILL Tryck på knappen Fan Grill (grill/fläkt) tills önskad temperatur visas i displayen. t.ex. 200°C. eller MWO + CONVECTION Tryck på knappen Convection (konvektion) tills önskad temperatur visas i displayen. t.ex. 200°C. eller MWO + GRILL CONVECTION Du kan välja mellan Hi (Hög) eller Lo (Låg) effekt men grilleffekten låses automatiskt när du tryckt knappen Convection (konvektion). + Tryck på knappen Convection (konvektion) tills önskad temperatur visas i displayen. t.ex. 200°C.	    
4 Välj tid.	Tryck på sifferknapparna för att ställa in uppvärmningstiden. t.ex. MWO + GRILL 18 min. Tryck knapparna 1,8,0 och 0 Högsta uppvärmningstid är: 60 min.	

TILLBEHÖR FÖR ANVÄNDNING



För bästa resultat bör maten placeras på gallerhyllan är i det UNDERSTA läget. Den keramiska isoleringsplåten MÅSTE användas om behållaren är av metall. Placera INTE en metallbehållare direkt på gallerhyllan vid tillagning med COMBINATION (KOMBINATION) eftersom den kan bågna och skada behållaren/ugnen.

Se upp!

Det finns inte något tipplås på gallerhyllan.
Var försiktig när du tar ut maten.



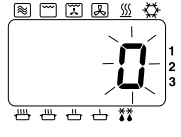

* Det går att kombinera mikrovåg, grill och konvektion.

** Combi-inställningar med effekten HÖG kan endast användas som steg ett i ett 2- eller 3-steps tillagningsprogram och för högst 5 min uppvärmningstid.

*** Ugnen memorerar den senaste temperaturen för CONVECTION (KONVEKTION), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL), eller FAN GRILL (GRILL/FLÅKT) som användes för COMBINATION (KOMBINATION) om du vill använda samma temperatur igen.
Tryck på knappen CONVECTION (KONVEKTION) FAN GRILL (GRILL/FLÅKT) när maten är färdig så visas den senaste

(ÅTGÄRD 5-6 se nästa sida.)

Använd din ugn med Combination (kombination)

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
5 Tryck på knappen START. 	Displayen räknar ner tiden.	
6 Öppna luckan.	När programmet är slut ljuder ugnen tre gånger och "0" blinkar i displayen tills luckan öppnas. Ta ur maten. Displayen visar föregående program.	Fin de programa.  Öppna luckan 

- **Varma ytor**

Var försiktig när du plockar ur den varma maten. Använd grytlappar.

- **Intervalltillagning (i sekvens)**

Se sidan 177.

- **Återkalla grilleffekt (endast grillkombination)**

Den valda grilleffekten kan kontrolleras i 3 sekunder genom att trycka på knappen GRILL (GRILL). Grilleffekten visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid.

- **Återkalla konvektionstemperatur**

Vald temperatur kan kontrolleras under drift i 3 sekunder genom att trycka på knappen CONVECTION (KONVEKTION).

Temperaturen visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid. Temperaturen kan inte ändras när ett program är igång.

- **Återkalla grill/fläkt temperatur**

Du kan kontrollera den valda grilltemperaturen i 3 sekunder genom att trycka på knappen FAN GRILL (GRILL/FLÄKT).

Temperaturen visas kort i displayen innan den återgår till återstående tillagningstid. Temperaturen kan inte ändras när ett program är igång.

- **Förvärmre**

För bästa resultat skall ugnen förvärmas när kombination används. (Se sidan 190.)

- **Repeterafunktion**

Se sidan 174.



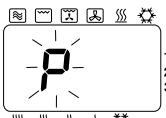


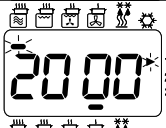


Ställa in minnesprogrammeringar

Se till att SD-minneskortet finns installerat i ugnen.

Det går att programmera upp till 99 minnesprogram efter dina egna tillagningskrav.

Alla 99 minnesprogrammeringar kan ställas in för hand med hjälp av programknapparna på kontrollpanelen. Trots detta, kan du även spara dessa program i SD minneskortet med hjälp av personatorn (se "Lagra programmeringsdata på SD-minneskort").

All programinformation som lagras direkt inuti SD minneskortet kommer att åsidosätta eventuella tidigare inställda manuella program.

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan.	Ugnslampan tänds.	
2 Tryck på knappen PROG.  Låt luckan vara öppen.	Håll knappen intryckt under 2 sekunder tills "P" visas.	
3 Tryck på sifferknapparna.	För att t.ex. ställa in program 03: SJUDA 20 min. Tryck på sifferknapp 0 och 3. Om programmet redan ställts in visas det på displayen. Om programmeringsminnet är tomt visas programnumret på displayen.	
4 Välj effektnivå.	Tryck t.ex. på knappen MICROWAVE (MIKROVÅG) fyra gånger.	
5 Välj tid.	Tryck t.ex. på sifferknapp 2, 0, 0 och 0.	
6 Tryck på knappen PROG. 	Efter tre sekunder åtgår displayen till "0".	

• Programmeringslås

Det går INTE att ange ett program när programmeringslås är inställt.
(Se sidan 188.)

• Intervall (tillagning i sekvens)

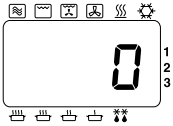



Det går att programmera ett två- eller trestegsprogram i minnet med MICROWAVE (MIKROVÅG), CONVECTION (KONVEKTION), GRILL (GRILL), FAN GRILL (GRILL/FLÄKT), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) eller COMBINATION (KOMBINATION).

• Ändra en minnesprogrammering

För att ändra ett program måste du följa stegen 1-6 på föregående sida och mata in det nya programmet.

Använda minnesprogrammeringar

Se till att SD-minneskortet finns installerat i ugnen.
Använda 99 minnesprogrammeringar.

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
<p>1 Öppna luckan. Ställ in maten.</p> <p>Stäng luckan.</p>	<p>Ugnslampan tänds.</p> <p>Ugnslampan släcks.</p>	
<p>2 Tryck på sifferknapparna.</p>	<p>För t.ex. program 03. Tryck på sifferknapp 0 och 3. Detta exempel är ett förinställt minnesprogram: SJUDA 20 min.</p>	
<p>3 Tryck på knappen START.</p> 	<p>Displayen räknar ner tiden.</p>	

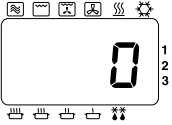

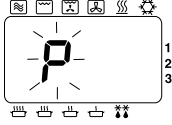

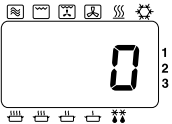
• Programmeringslås

Om programmeringslås aktiverats, startar programmet omedelbart och du behöver därför inte trycka på knappen START.

Aktivera programmeringslås

Funktionsläge med en knapptryckning

När programmeringslås aktiverats, fungerar ugnen i läget "EN KNAPPTRYCKNING", d.v.s. tryck på det minnesprogramnummer du önskar så startar ugnen omedelbart. Du behöver inte trycka på knappen START.

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan.	Ugnslampan tänds.	
2 Tryck på knappen PROG LOCK (PROGRAMMERINGSLÅS). 	"P" visas. LÅT LUCKAN VARA ÖPPEN. Efter 2 sekunder.... Efter 3 sekunder....	  

- **Avbyta program**

Om luckan öppnas när ett program körs, avbryts återstående tid för tillagning.

- **Repeterafunktion**

När ett manuellt program slutförts, visar ugnen automatiskt programmet igen för repeteringsfunktionen även om programmeringslåset aktiverats.

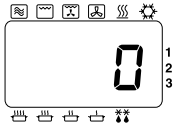

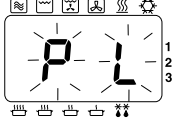
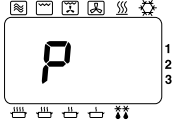
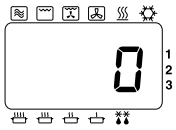
- **Ställa in nya program**

När programmeringslås aktiverats går det inte att ange nytt minnesprogram eller ändra ljudsignalen. (Se sidan 191.)

- **Stopp/återställningsknapp**

Om du trycker en gång på denna knapp när ett program är igång, stoppas programmet, nollställs och displayen återgår till "0".

Avaktivera programmeringslås

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan.	Ugnslampan tänds.	
2 Tryck på knappen PROG. 	Håll knappen intryckt under 2 sekunder tills "P L" visas. LÅT LUCKAN VARA ÖPPEN. Efter 2 sekunder.... Efter 3 sekunder....	  

• Funktionsläge med två knapptryckningar

Ugnen återgår till funktionsläge med två knapptryckningar när du avaktiverar programmeringslås. Tryck på de sifferknappar som önskas och tryck sedan på START.

• Avbyta program

Om luckan öppnas under programmets gång och programmeringslås avaktiverats, visas återstående tillagningstid i displayen tills luckan stängs och du trycker in knappen START.

• Repeterafunktion

När ett manuellt program slutförts, visar ugnen automatiskt programmet igen för repeteringsfunktionen när programmeringslåset avaktiverats.

• Ställa in nya program

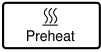








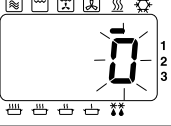


När programmeringslås avaktiverats kan du ange nya program.

Programmeringslista

Det går att kontrollera vilka program som lagrats på SD-minneskortet. När luckan är öppen trycker du samtidigt på knappen START och sifferknapp 1. (Ugnen bekräftar med en ljudsignal). Efter två sekunder visar displayen alla steg av varje minnesprogram i ordningen 01, 02, 03 etc. Sedan visar displayen inställningen för ljudsignal och symbolen programmeringslås (P.L) samt tidsintervallen för luftfiltrets rengöring, innan den nollställs till "0".

Hålla din ugn varm

Som hjälp att ge snabbare resultat vad gäller tillagning och färg, är funktionen PREHEAT (FÖRVÄRMNING) till för att behålla en bakgrundstemperatur på 190°C, 220°C eller 240°C för varmstart innan du använder funktionen GRILL (GRILL), CONVECTION (KONVEKTION), FAN GRILL (GRILL/FLÄKT), GRILL CONVECTION (KONVEKTIONSGRILL) eller COMBINATION (KOMBINATION).


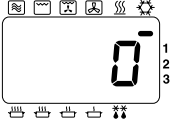

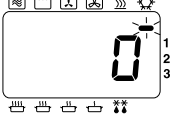
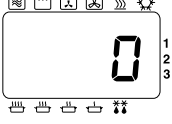
ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
<p>1 Tryck på knappen PREHEAT (FÖRVÄRMNING).*</p> 	<p>Välj den förvärmningstemperatur som önskas när displayen är tom eller visar "0". T.ex. 220°C.</p> <p>Ett tryck för 190°C Två tryck för 220°C Tre tryck för 240°C</p>	
<p>2 Tryck på knappen START.</p> 	<p>Temperaturen för förvärmning behålls efter ditt val. Förvärmningstemperaturen nås när "P" blinkar. Luckan måste vara stängd. Om ugnen inte används stängs förvärmning automatiskt av efter fyra timmar.</p>	 
<p>3 Öppna luckan.</p> <p>Stäng luckan.</p> <p>Tryck på knappen START.</p> 	<p>Placera maten i ugnen.</p> <p>Välj program. T.ex. Convection (Konvektion) 220°C 15 minuter.</p> <p>Displayen räknar ner tiden.</p> <p>När programmet är slut ljuder signalen tre gånger och "0" blinkar i fönstret tills luckan öppnas.</p>	   
<p>4 Öppna luckan.</p>	<p>Displayen visar föregående program.</p> <p>Om knappen START inte trycks in inom en minut, återgår ugnen till den förvärmningstemperatur som tidigare valts.</p>	 <p>Efter en minut</p> 

Notering om förvärmning och nedkyllning:

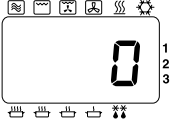

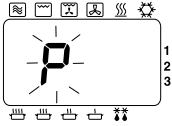





- Endast funktionerna PREHEAT (FÖRVÄRMNING) och COOLING (NEDKYLNING) kan väljas när displayen är tom. Alla andra program kan endast väljas när displayen visar "0".
- Du kan välja funktionen PREHEAT (FÖRVÄRMNING) när funktionen COOLING (NEDKYLNING) används och vice versa.
- När en tillagningsfunktion är slutförd återgår ugnen automatiskt till funktionen PREHEAT (FÖRVÄRMNING).
- * Ugnen memorerar den senaste förvärmningstemperaturen som användes om du vill använda den igen. Tryck på knappen PREHEAT (FÖRVÄRMNING) när den senaste temperaturen som användes visas.

Kyla ner din ugn snabbt

Panasonic Combi har en knapp för nedkylning för att snabbt kunna kyla ner ugnen. Nedkylningsknappen kan användas när ett program gått färdigt och ugnen måste kylas ner för rengöring eller för upptining eller tillagning med MICROWAVE (MIKROVÅG) när funktionen PREHEAT (FÖRVÄRMNING) används.

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Tryck på knappen COOLING (NEDKYLNING). 	Du kan välja nedkylning när displayen är tom (luckan är stängd), eller när "0" visas i displayen (luckan är öppen).	T.ex. Displayen visar "0". 
2 Tryck på knappen START. 	<ul style="list-style-type: none"> Nedkylningsfläkten och konvektionsfläkten startar. Ugnsluckan kan öppnas eller stängas. Ugnen kyls däremot ner snabbast med luckan öppen. Ugnen kyls ner på 3-30 minuter beroende på ugnens temperatur. 	
3 När ugnen kylts ner.	När ugnen kylts ner stängs nedkylningsfläkten och konvektionsfläkten av.	

Ändra alarmsignal

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY															
1 Öppna luckan. Låt luckan vara öppen.	Ugnslampan tänds.																
2 Tryck på knappen PROG. 	Håll knappen intryckt i två sekunder.																
3 Tryck på knappen START. 	Tryck på knappen START för att välja önskad ljudnivå, (t.ex. två gånger för medium) <table border="1" data-bbox="469 1375 1004 1503"> <thead> <tr> <th>Antal tryck</th> <th>Display</th> <th>Ljudnivå</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Högst</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Lägst</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Tyst</td> </tr> </tbody> </table>	Antal tryck	Display	Ljudnivå	1	b-3	Högst	2	b-2	Medium	3	b-1	Lägst	4	b-0	Tyst	
Antal tryck	Display	Ljudnivå															
1	b-3	Högst															
2	b-2	Medium															
3	b-1	Lägst															
4	b-0	Tyst															
4 Tryck på knappen PROG. 	Efter tre sekunder återgår displayen till "0".	 Efter 3 sekunder 															

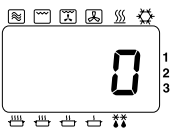

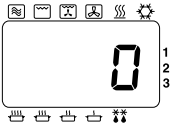




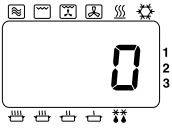
Ändra rengöringsinställning för luftfiltret

“FILt” visas i displayen och anger att luftfiltret bör rengöras.

Denna ugn har programmerats att visa varningen “FILt” på displayen efter 500 timmars användning.

När “FILt” visas i displayen, tar du bort luftfiltret och rengör det med varmt vatten och tvål.

Tryck på knappen STOP/RESET för att nollställa displayen.

ÅTGÄRD	INFORMATION	DISPLAY
1 Öppna luckan.	Ugnslampan tänds.	
2 Stäng luckan genom att trycka START knappen och öppna luckan.  Låt luckan vara öppen.		
3 Tryck på sifferknapp 3. 	Programmerad intervall visas. T.ex. 500 timmar.	
4 Välj genom att trycka på sifferknapparna.	Upp till 9999 timmar. T.ex. 600 timmar. Tryck på sifferknapp 6, 0 och 0.	
5 Tryck på knappen PROG. 	Efter tre sekunder återgår displayen till “0”.	

Kontrollera totala antalet timmar som avverkats,

1 Öppna luckan. Låt luckan vara öppen.

2 Tryck på sifferknapp “3” samtidigt som du trycker på knappen START.

3 Det totala antalet timmar som förbrukats visas i displayen.

T.ex. om ugnen har använts i 20 timmar.



Efter tre sekunder återgår displayen till “0”.

Rengöring och omvårdnad av din ugn

Det är nödvändigt att du följer dessa punkter för att få ut det mesta av din ugn. Mikrovågsugnar drar till sig fukt och smuts: därför är en smutsig ugn inte EFFEKTIV.

1. Innan rengöring

Dra ut kontakten ur vägguttaget.

Låt ugnen svalna innan den rengörs. Använd programmet COOLING (NEDKYLNING).

(Se sidan 191.)

Lämna luckan öppen för att ugnen skall svalna snabbare.

2. Lucktätning

Var extra noggrann när du rengör lucktätningen och området runt omkring.

Torka regelbundet av droppkanten för att undvika att fukt och smuts samlas.

3. Lucka

Torka regelbundet av glaset på luckans insida med en mjuk, fuktig trasa. En liten mängd ugnrensmedel kan användas - SPRAYA INTE DIREKT på luckan - **spraya på en trasa och torka därefter av ugnen.**

Använd inte sträva rengöringsmedel eller slipmedel.

4. Luckans väggar

Väggarna skall regelbundet torkas med en mjuk, fuktig trasa. En liten mängd ugnrensmedel kan användas - SPRAYA INTE DIREKT på väggarna - spraya på en trasa och torka därefter av väggarna.

LÅT INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL KOMMA I NÄRHETEN AV HÅLEN PÅ UGNENS VÄGGAR.

Om slipande rengöringsmedel hamnar bakom väggen kan din ugn skadas.

Låt inte rengöringsvätskor läcka in i öppningar.

Håll hyllskenor rena från smuts och matrester.

Den bakre väggen i ugnen har ett självrengörande foder.

Rengör med ugnrensmedel och en duk. Torka ugnen ren.

Använd dukar och medel som kan repa ugnen ytor.

Överflödigt smuts kan mjukas upp för att lättare torkas bort genom att lägga 1/2 liter varmt vatten i en mikrovågssäker skål en hackad, färsk citron. Värm på HÖG i 10 - 15 minuter. Fukten som samlas på väggarna skall därefter torkas av med en intvålad trasa.

5. Golv

Vägvisaren finns placerad under ugnens keramiska botten. Spill måste torkas bort för att försäkra en jämn värmespridning. **Använd inte sträva rengöringsmedel eller slipmedel.**

6. Tak

Taket består av fyra grillelement. För att undvika brännskador måste ugnen ha svalnat innan den rengörs.

Torka regelbundet av taket med en fuktig trasa för att minska risken för att smuts samlas.

7. Kontrollpanel/SD-korthölje

Om kontrollpanelen och SD-korthöljet blir smutsigt, skall det rengöras med en mjuk, torr trasa eller en trasa som är väl urkramad.

Använd inga sträva rengöringsmedel eller slipmedel på kontrollpanelen. Använd INTE EN väl fuktad trasa eftersom fukten kan skada panelen.

8. Tillbehör

Tillbehören skall rengöras regelbundet för att maximera ugnens effekt.

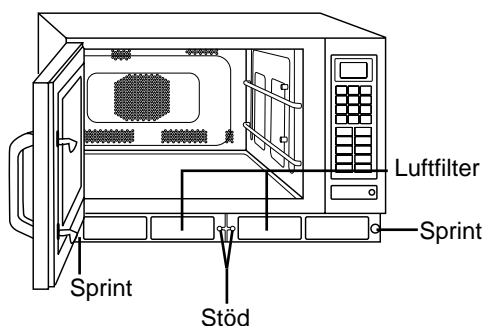
Keramisk/plåt - Rengör den keramiska plåten efter varje användning men **PLACERA INTE DEN KERAMISKA ISOLERINGSPLÅTEN** direkt under en kran med rinnande **KALLT** vatten - plåten kan gå sönder. Du kan tvätta den keramiska plåten i diskmaskinen eller för hand i varmt tvålsvatten.

Gallerhylla - skall rengöras efter varje användning. Använd inte sträva slipmedel.

9. Luftfilter

Rengör luftfiltren då och då enligt följande instruktioner. Problem kan uppstå med ugnen om filtren täpps till med smuts och fett. Om luftfiltret blir igentäppt med damm eller smuts kan det hända att ugnen blir överhettad.

- Ta ur det högra luftfiltret längst ner på den främre kanten genom att dra ut höger sprint rakt ut. Skjut sedan filtret till höger och lyft av det från stödet i mitten. Ta bort det vänstra luftfiltret på samma sätt.
- Tvätta filtren i varmt, tvålsvatten.
- Återplacera genom att rikta in filtret mot stödet i mitten och när du håller den främre delen av sprinten framåt, placerar du sprintens bakre del i hålet. Tryck på sprintens främre del så hoppar den på plats. Se till att återplacera luftfiltren innan du använder ugnen.



Obs! När "FILT" visas i displayen, tar du bort luftfiltret och rengör det med varmt vatten och tvål. Tryck på knappen STOP/RESET för att nollställa displayen.

10. Byta ugnslampa

Om ugnslampan går sönder kan du byta ut den själv genom att följa dessa enkla instruktioner:

- Skruva bort ugnslampans hölje på vänster sida av skåpet.
- Byt den gamla lampan mot en ny E-14-lampa på 240/220V max. 25W.
- Stäng höljet till lampan och skruva tillbaka skruven.

Se upp!

Dra ut nätkabeln ur väggen innan du byter ugnslampan.

Skador

Om ugnen skadas på något sätt bör du kontakta en servicetekniker innan du använder den igen.

Se upp!

Rengör inte denna apparat med en vattenstråle.

Använd inga kemiska rengöringsmedel. Spraya inte något direkt in i ugnen.

Om ett "F" visas i displayen

Din Panasonic Combi-ugn är utrustad med ett självdiagnosticerande felkodssystem, detta betyder att ugnen bevakar driften och visar en felkod i displayen vid den osannolika händelsen att ett fel skulle uppstå.

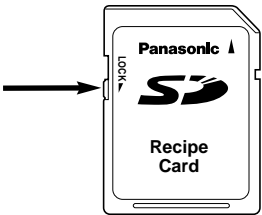
Om en felkod visas i displayen, (den visas som ett "F", följt av ett tvåsiffrigt nummer) följer du stegen nedan:

1. Stäng luckan och dra ur kontakten ur vägguttaget. Försäkra dig om att alla luftventiler är obehindrade.
2. Låt ugnen stå i en minut och anslut sedan nätkabeln i vägguttaget igen.
3. Öppna luckan och placera mat eller en kopp vatten i ugnen, stäng luckan.
4. Testa samma funktion som användes innan felkoden visades i displayen.

Om felkoden visas igen bör du kontakta din återförsäljare som du köpte ugnen av, tillverkaren eller ett behörigt serviceombud.

Om ett "U" visas i displayen

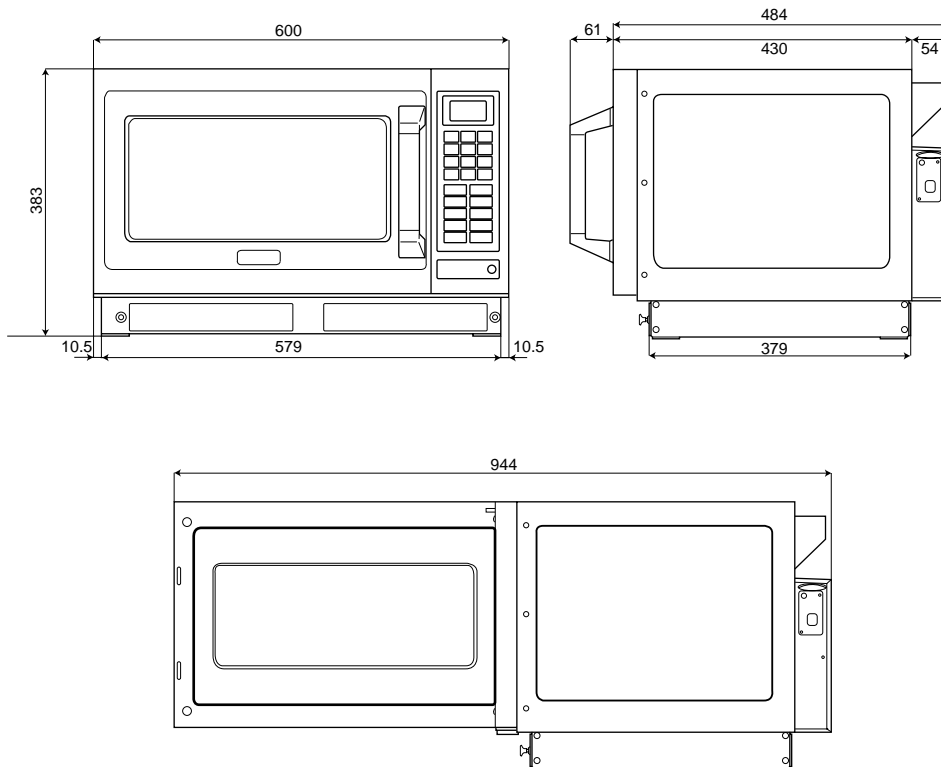
Ett fel med SD minneskortet kommer att visas även som felkod i displayen (den visas som "U" följt av ett tvåsiffrigt nummer). Följ stegen i tabellen nedan.

KOD	PROBLEM	ÅTGÄRD
U16	SD-minneskortet är låst.	Ta ur SD-minneskortet och lås upp. (Se nedan). Installera SD-minneskortet. Lås tas bort när denna del trycks upp. 
U17	Det finns inget programmeringsdata från denna ugn på SD-minneskortet. SD-minneskortets programmeringsdata har skadats.	Ett SD-minneskort bekräftar att det anslutits till ugnen. Kontrollera om programmeringsdata från ugnen finns på SD-minneskortet i din dator. (Se "Lagra programmeringsdata på SD-minneskort"). När programmeringsdata raderas, bör du kontakta en servicetekniker.
U19	SD-minneskortet har inte installerats.	Ta ur SD-minneskortets hölje och installera ett SD-minneskort.

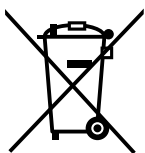
Teknisk information

Modellnr.	NE-C1475
Strömkälla	230 V / 50 Hz, enfas
Uttag	16 A
Maximal effekt	14,5A 3,3kW
- Mikrovåg	2350 W
- Grill	1950 W
- Konvektionsugn	1950 W
Utmatning - Mikrovåg	1350 W (IEC-testförfarande)
Grill	1840 W
Konvektionsugn	1800 W
Frekvens	2450 MHz
Yttre mått (B x D x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Invändiga mått (B x D x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Totalvikt	41 kg (inklusive tillbehör)

Teknisk information är föremål för ändring utan förvarning.



Information om kassering för användare av elektrisk & elektronisk utrustning (privata konsumenter)



Om denna symbol finns på produkterna och/eller medföljande dokumentation, betyder det att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor. För korrekt hantering, inhämtning och återvinning, ska dessa produkter lämnas på återvinningscentraler, där de tas emot utan kostnad. I vissa länder kan du som ett alternativ lämna in dina produkter hos återförsäljaren, när du köper en motsvarande, ny produkt. Om denna produkt avyttras korrekt sparas värdefulla resurser och eventuellt negativa effekter på den mänskliga hälsan och miljön förhindras, vilket kan bli fallet vid felaktig avyttring. Kontakta din lokala myndighet för mer information om var din närmsta återvinningsstation finns.

Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med lagstiftningen i landet.

För företagsanvändare inom den Europeiska gemenskapen

Om ni vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta er återförsäljare eller leverantör för mer information.

Information om kassering i övriga länder utanför den Europeiska gemenskapen

Denna symbol gäller bara inom den Europeiska gemenskapen.

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare, och fråga om korrekt avyttringsmetod.

1. Instruktioner om jordforbindelse

VIGTIGT: AF HENSYN TIL DEN PERSONLIGE SIKKERHED SKAL DETTE APPARAT VÆRE KORREKT JORDFORBUNDET.

Når en stikkontakt ikke er jordforbundet, så er det kundens eget ansvar og forpligtelse at få det udskiftet med en korrekt jordforbundet stikkontakt.

ADVARSEL OM SPÆNDING OG STRØM

Spændingen, der anvendes, skal være den samme som specificeret på ovnen. Det er farligt at anvende højere spænding end den, der er specificeret, og det kan resultere i en ildebrand eller anden form for ulykke, der kan forårsage skade.

OVNENS PLACERING

Placér ovnen på en flad og stabil overflade. Placér ikke ovnen på et varmt eller fugtigt sted, fx tæt ved et gaskomfur eller elkomfur. Betjen ikke ovnen, når rumtemperaturen er over 40 °C (104 °F) og/eller luftfugtigheden er højere end 85%. Det er vigtigt, at der er fri luftstrømning rundt om ovnen. Hvis ovnen er placeret for tæt på en radio eller et TV, så kan der muligvis opstå en lille interferens til svage sendesignaler.

For sikker og effektiv drift skal der være tilstrækkelig luftstrømning rundt om ovnen til lufthullerne, dvs. 5 cm (2 tommer) i siderne og bagved og 20 cm (8 tommer) ovenover. Denne ovn skal placeres således, at der er fri adgang til stikket.

2. Spænding og strøm

Spændingen, der anvendes, skal være den samme som specificeret på ovnen. Det er farligt at anvende højere spænding end den, der er specificeret, og det kan resultere i en ildebrand eller anden form for ulykke, der kan forårsage skade.

3. Service

Det er farligt for enhver, der ikke er servicetekniker og uddannet af fabrikanten, at udføre servicereparationer.

Fjern ikke ovnens udvendige hus.

Der er højspænding til stede under kabinettet. Reparationer og justeringer bør kun udføres af kvalificeret servicepersonale. Kontakt fabrikanten.

Lågens tætninger

Forsøg ikke at pille ved eller foretage nogen som helst justeringer eller reparationer på låge, kontrolpanelskab, kontakter til sikkerhedsblokeringsanordninger eller på nogen af de øvrige dele på ovnen. Fjern ikke ovnens udvendige panel.

Lågens tætninger og området omkring lågens tætninger bør altid holdes rene - brug en fugtig klud.

4. Betjening af tom ovn

Apparatet må ikke betjenes med MIKROBØLGER eller KOMBINATION, UDEN AT DER ER MAD I OVNEN. Betjening af tom ovn vil beskadige apparatet.

5. Ledning

Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller fabrikantens servicefirma eller af en lignende uddannet person, så man undgår en farlig situation.

Sænk ikke ovnen ned i vand. Hold ledningen væk fra opvarmede overflader. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller en bordplade. Apparatets bagside bliver varm under brug. Lad ikke ledningen få kontakt med bagsiden af apparatet eller kabinettets overflade.

6. Varme overflader

Udvendige overflader på ovnen, inklusive lufthuller i kabinettet, og ovnlågen bliver varme under brug. (Grill, varmeluft og kombination) Udvis forsigtighed når du åbner eller lukker lågen, og når du sætter mad ind eller tager mad ud samt tilbehør. Ovnens varmelegemer placeret øverst og bagerst i ovnen. Efter brug er loft, væg og gulv meget varme.

7. Slukke for ovnen.

I tilfælde af en elektronisk fejl kan der kun slukkes for ovnen på stikkontakten.

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radio-frekvent energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.

Når du pakker ovnen ud første gang

1. Kontrollér ovnen

Pak ovnen ud, gem al indpakning, kontrollér ovnen for eventuelle skader så som buler, brækkede lågehængsler eller revner i lågen. Underret straks leverandøren, hvis enheden er beskadiget. BEMÆRK: LAD VÆRE MED AT installere enheden, hvis den er beskadiget.

2. Lågens tætninger

Apparatet bør undersøges for skader på lågetætningerne og området omkring lågens tætninger, og hvis disse områder er beskadiget, så bør apparatet ikke betjenes, før det er blevet repareret af en servicetekniker, der er udlært af fabrikanten.

3. Garantikort

Udfyld og indsend det allerede adresserede garantikort.

4. Fjernelse af beskyttelsesfilm

Der er anvendt en beskyttelsesfilm, så man under transporten undgår skrammer udvendigt på ovnen. Denne film skal pilles af før installation eller brug.

Ovnens placering

1. Ovnens placering

Ovnen skal placeres på en flad, stabil overflade. For korrekt betjening skal ovnen have tilstrækkelig luftstrømning. Der skal være en afstand på mindst 5 cm (2 tommer) på venstre og højre side af ovnen samt bagved ovnen. Der skal være en afstand på mindst 20 cm (8 tommer) ovenover ovnen og til de 2 udluftningshuller bag på ovnen.

2. Hylde

Placér ikke ovnen på en hylde direkte over eller ved siden af et gas- eller elektrisk kogested, et komfur eller en frituregryde. Ovnen beskadiges muligvis. Det er farligt at placere denne ovn på en hylde, der sidder så højt, at madvarer og tilbehør ikke kan fjernes på sikker vis af brugeren.

3. Stabling

FORSØG IKKE at stable disse ovne.

Betjening

1. Lufthuller

Denne ovn kræver fri luftstrømning bag ved ovnen for at få maksimal afkølingseffekt. LUFTHULLERNE MÅ IKKE BLOKERES.

2. Maksimum rumtemperatur

Betjen ikke ovnen, når rumtemperaturen er over 40 °C (104 °F) og/eller luftfugtigheden er højere end 90%. Det er vigtigt, at der er fri luftstrømning rundt om ovnen.

3. Udendørs brug

Anvend den ikke udendørs.

4. Opbevaring af tilbehør

Når ovnen ikke bruges, skal man ikke opbevare andre ting end ovnens tilbehør inde i ovnen i tilfælde af, at der ved et uheld tændes for ovnen. I tilfælde af en elektronisk fejl kan der kun slukkes for ovnen på stikkontakten.

Forsigtig

1. Forud for betjening

Forud for brug af funktionen VARMELUFT, KOMBINATION, GRILL, GRILL VARMELUFT ELLER VIFTEGRILL for første gang, skal ovnen betjenes uden madvarer med VARMELUFT 250 °C i 20 minutter. Herved brændes olien, der er anvendt som rustbeskyttelse, væk. Fjern alt tilbehør fra ovnen.

2. Røg/ild

Hvis der observeres røg under madlavning med funktionen MIKROBØLGER, skal ovnlågen holdes lukket, og der skal slukkes for ovnen eller stikket til ovnen skal tages ud af stikkontakten. Hvis materialer inde i ovnen bryder i brand, skal ovnlågen holdes lukket, og man skal trykke på knappen STOP/RESET (stop/genindstil). Sluk på stikkontakten. Man skal om muligt slukke for strømmen på sikringspanelet eller relæpanelet.

3. Interferens

Hvis ovnen er placeret for tæt på en radio eller et TV, så kan der muligvis opstå en lille interferens til svage sendesignaler.

4. Brug af varmeelementer

Ved brug af funktionerne HIGH, MEDIUM, LOW og HOLDE VARME kører de halve grillelementer og VARMELUFTS-ventilatoren for at reducere opbygningen af kondens. Sørg for IKKE AT BERØRE LOFTET I OVNE.

5. Rengøring

Rengør ikke dette produkt med en vandstråle. Hvis man ikke vedligeholder ovnen, så den fremstår ren, kan det føre til nedbrydning af ovnens overflade, og kunne få negativ indvirkning på apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation.

1. Opvarmningstider

Da opvarmningstiderne for MIKROBØLGER og KOMBINATION er meget kortere end for andre madlavningsmetoder, er det vigtigt, at de anbefalede opvarmningstider ikke overskrides, uden at man først har kontrolleret maden. Madlavningstiderne i oversigterne er omtrentlige. Følgende faktorer kan påvirke madlavningstiden: starttemperatur, volumen, størrelse og form på de anvendte madvarer og skåle.

Ild!

Hvis de anbefalede opvarmningstider overskrides, så vil maden blive ødelagt, og i ekstreme situationer kan den blive antændt og muligvis beskadige ovnen indvendigt. Det er vigtigt, at ovnen rengøres regelmæssigt og holdes fri for overskydende fedtstoffer. Se Vedligeholdelse og rengøring af ovn. (Se side 220-221.)

2. Små mængder madvarer

Små mængder madvarer med lavt fugtindhold kan brænde, udtørre eller antændes, hvis de tilberedes i for lang tid.

Ild!

Hvis materialer inde i ovnen skulle bryde i brand, skal ovnlågen holdes lukket, og man skal trykke på knappen STOP/RESET (stop/genindstil). Man skal om muligt slukke for strømmen på stikkontakten eller slukke for strømmen på sikringspanelet eller relæpanelet.

3. Fødevarekomponenter

Madvarer med højt indhold af sukker, salt, fedtstoffer og vand opvarmes hurtigere med mikrobølger, fordi disse egenskaber 'tiltrækker' mikrobølgeenergien. Faste madvarer med højt protein- og fiberindhold absorberer mikrobølgeenergien langsommere, hvilket betyder en længere opvarmningstid.

4. Fødevarer med højt fedt-/sukkerindhold

Det er vigtigt, at man får indstillet den korrekte opvarmningstemperatur for madvarer med et højt indhold af fedt, alkohol og sukker. Hvis disse madvarer opvarmes med mikrobølger i for lang tid, så kan de antændes. LAD ALDRIG FØLGENDE MADVARER VÆRE UDEN OPSYN UNDER OPVARMNING: fx doughnuts, sukkerbrødsdej med sirup, Christmas puddings ("frugtkage til jul") og mince pies ("frugttærter").

5. Æg

Kog ikke æg med skal med MIKROBØLGER. Der opbygges muligvis et tryk, og så eksploderer æggene.

6. Gennemhulning af skind

Eksempler på madvarer med ikke-porøst skind: Kartofler, æbler, æggeblommer, hele grøntsager og pølser. Disse skal gennemhulles med en gaffel forud for tilberedning med MIKROBØLGER for at undgå, at skindet sprænger.

7. Friturestegning

Forsøg ikke at friturestege i ovnen.

8. Kontrol af temperaturen indvendigt

For at madvarebakterier så som listeria og salmonella destrueres fuldstændigt, skal du sikre dig, at temperaturen i maden når op på mindst 72 °C, når du genopvarmer maden. Brug et passende termometer med en vedhæftet sonde til at kontrollere temperaturen i slutningen af opvarmningstiden. Brug længere opvarmningstid, hvis den korrekte opvarmningstemperatur ikke er opnået. BRUG IKKE et almindeligt termometer til kød - brug kun korrekt kalibreret udstyr.

9. Væsker

Ved opvarmning af væsker med MIKROBØLGER, fx suppe, sovs og drikke, kan overopvarmning af væsken udover kogepunktet forekomme, uden at der har vist sig bobler. Dette kan resultere i, at varme væsker pludselig koger over. For at undgå dette bør man følge disse trin:

- Undgå brug af beholdere med lige sider og smal hals.
- Lad være med at overopvarme.
- Rør i væsken, før du placerer beholderen i ovnen og rør igen halvvejs igennem opvarmningstiden.
- Lad beholderen stå i ovnen et kort stykke tid efter opvarmning, rør igen og tag så forsigtigt beholderen ud.

10. Papir, plastik

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen, da denne type beholdere kan antændes, hvis de overopvarmes. (Se side 204.) Anvend ikke produkter af genbrugspapir, da de kan indeholde urenheder, der kan danne gnister og/eller antændes under brug, med mindre indpakningen er mærket som specifikt designet til brug med mikrobølger.

11. Genopvarmning

Det er vigtigt, at genopvarmet mad serveres "rygende varm" (72 °C). Kontroller altid dette før servering, og hvis du er i tvivl, så sæt maden i ovnen for yderligere opvarmning.

12. Hviletider

Hviletider er vigtige for madvarer, der er tilberedt eller genopvarmet med MIKROBØLGER eller KOMBINATION. Under hviletiden vil varme sprede sig til midten, så maden er fuldstændig gennemstegt. Jo fastere en konsistens maden har, desto længere hviletid skal den have. Genopvarmet mad kræver også hviletid.

Vigtige oplysninger - Bør læses omhyggeligt

13. Tilbehør

Følg de specifikke instruktioner i denne vejledning for korrekt brug af ovnens tilbehør og kogegejr. Undlades dette, kan det beskadige ovnen. Vær forsigtig når du tager mad og/eller tilbehør ud af ovnen. Den medfølgende trådhyld HAR IKKE en tip-stop lås – pas på, når du trækker den ud for at tage maden ud.

14. Skåle og fade

Før brug med MIKROBØLGER og KOMBINATION skal du altid kontrollere, om skåle og fade er velegnede.

(Se side 204.)

BRUG IKKE forseglede beholdere med MIKROBØLGER, da de eksploderer.

15. Betjening af ventilatormotor

Efter brug med MIKROBØLGER, VARMELUFT, KOMBINATION, GRILL, VIFTEGRILL eller GRILL VARMELUFT kører ventilatormotoren altid rundt i ca. 5 minutter for at køle de elektriske komponenter ned. Dette er normalt, og du kan tage maden ud, selv om ventilatormotoren kører.

16. Sutteflasker/glas med babymad

Flaskesutter og låg på babymad skal tages af før opvarmning, og indholdet skal omrøres eller omrystes før servering for at undgå forbrænding.

17. Når børn anvender ovnen

Giv kun børn lov til at betjene ovnen uden opsyn, efter at de har fået tilstrækkelige instruktioner om den, så de er i stand til at anvende ovnen på sikker vis og forstår farerne ved ukorrekt brug.

Skitsediagram

Medfølgende tilbehør

(8) Luftfilter

SØRG FOR AT MONTERE LUFTFILTRE, FØR DU BRUGER OVNE.

Ved betjening uden luftfiltre vil snavs og fedtstoffer blokere lufthullerne og få ovnen til at overophede.

Se side 222 med hensyn til installation.

(12) Keramisk isoleringsbakke

Styknr. A06033230BP

Når du bruger metalskåle med KOMBINATION, skal du placere den keramiske isoleringsbakke mellem beholderen med mad og trådhylden.

Den keramiske isoleringsbakke bør forblive i ovnen under forvarmning på et kombinationsprogram.

Hvis maden placeres direkte på den keramiske isoleringsbakke, skal man sørge for, at den er fri for overskydende fedtstoffer.

AFKØL den keramiske isoleringsbakke før rengøring, så den ikke går i stykker. Den keramiske isoleringsbakke bør placeres i bunden af ovnen, så den fanger dryp under grilning.

(13) Trådhyld

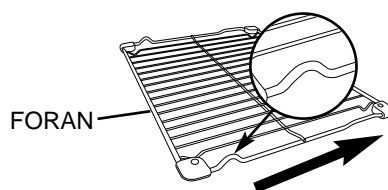
Styknr. A06023C50BP

Hylden kan bruges på funktionerne VARMELUFT, KOMBINATION, GRILL VARMELUFT, GRILL og VIFTEGRILL. EFTERLAD ikke hylden i ovnen KUN på funktionen MIKROBØLGER. PLACÉR IKKE METALBEHOLDERE DIREKTE PÅ TRÅDHYLDEN ved brug af funktionen KOMBINATION.

Brug den keramiske isoleringsbakke.

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på hylden — pas på, når du tager maden ud.

Montering af trådhyld



Isætningsretning mod hulrum

(13) SD-hukommelseskort

Styknr. RP-SD016BCS0

Der følger et SD hukommelseskort med ovnen med Excel-filer, så du er i stand til at programmere via din PC. Du kan lagre op til 99 af dine egne madlavningsprogrammer via SD hukommelseskortet. Hvis du mister SD-hukommelseskortet, eller hvis der opstår fejl, så skal du kontakte en servicetekniker.

Der henvises til "Lagre programdata på SD-hukommelseskort" for oplysninger om brug af SD-kortet og softwaren til hukommelsesprogrammering.

Beskrivelse af ovnen

- (1) **Ovnlysdæksel**
- (2) **Kvarts grillelementer**
- (3) **Varmeluftsventilator og -varmeelement**
- (4) **Lågens håndtag**
- (5) **Display**
- (6) **Kontrolpanel**
- (7) **SD-kort dæksel**
- (9) **Ovnens lufthuller**
- (10) **Keramisk bund**
- (11) **Hyldebeslag (foroven, forneden)**

Kontrolpanel

- (15) **Nummertastatur**
- (16) **Programknap**
- (17) **Mikrobølgeknop**
- (18) **Grillknap**
- (19) **Viftegrillknap**
- (20) **Varmeluftsknap**
- (21) **Stop/nulstil knap**

Før opvarmning:
Ét tryk nulstiller displayet.

Under opvarmning:
Ét tryk stopper opvarmningscyklussen og to tryk nulstiller displayet.

NB: Se side 216 vedr. betjening samtidig med Programlås.
- (22) **Programlåsknap**
- (23) **Forvarmningsknap**
- (24) **Kombinationsknap**
- (25) **Afkølingsknap**
- (26) **Ovnlysknap**

Ovnlyset slukkes, når lågen lukkes. Hvis du vil kontrollere maden, skal du trykke på knappen for lys, hvorefter lyset tændes i 10 sekunder. Der tændes for ovnlyset, hver gang lågen åbnes.
- (27) **Startknap**

Gentagefunktion:
Du kan gentage det samme opvarmningsprogram, hvis du trykker på knappen START indenfor 1 minut efter, at det forrige program er slut.
Hvis du ikke trykker på knappen START efter 1 minut, så bliver displayet blankt, hvis ovnlågen lukkes.
Efter 30 minutter går det tilbage til "0", hvis ovnlågen åbnes.

Displayvindue

- Markøren lyser op og indikerer det indstillede program. Kontrollér altid markørens position, førend du trykker på knappen START.
- (28) **Mikrobølger**
 - (29) **Grill**
 - (30) **Viftegrill**
 - (31) **Varmeluft**
 - (32) **Forvarmning**
 - (33) **Afkøling**
 - (34) **Mikrobølge-effektniveau**
 - (35) **Indikator for tilberedningsniveau**

SD-hukommelseskort

Der følger et SD-hukommelseskort med den købte enhed. Du kan lagre op til 99 hukommelsesprogrammer i ovnen.

Brug kortet, når du skal lagre eller genfremkalde hukommelsesprogrammerne.

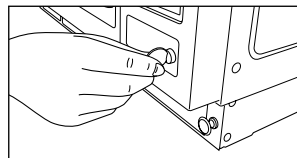
Du kan optage hukommelsesprogramdata over på dit SD-hukommelseskort ved brug af din PC. Der henvises til "Lagre programdata på SD-hukommelseskort".

Sådan isætter / fjerner du et SD-hukommelseskort

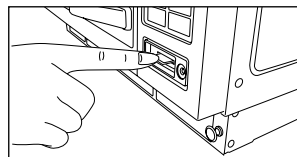
Før du isætter / fjerner et SD-hukommelseskort, skal du altid tage stikket til ovnen ud af vægkontakten. Ellers er det muligt, at du får et blankt display, eller at dataene på SD-hukommelseskortet beskadiges.

Sådan fjerner du kortet


1. Skru dækslet til SD-kortet af og læg det til side.

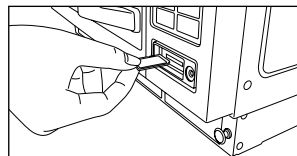


2. Skub til SD-hukommelseskortet med en finger for at trække det ud. Tag det nu ud.

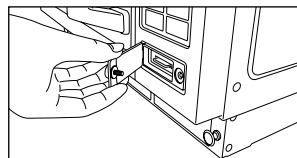


Sådan isætter du kortet

1. Isæt et SD-hukommelseskort med mærkatet opad som vist på , indtil det klikker på plads.



2. Sæt venstre kant af SD-kortdækslet på. Skru dækslet på med skruen i højre side.



Forsigtig:

1. Hold altid SD-kortdækslet lukket bortset fra, når du isætter/fjerner et SD-hukommelseskort, så du undgår, at der kommer vand eller støv ind.
2. Isæt kun et SD-hukommelseskort, der er specificeret for denne ovn. Brug ikke andre typer kort og udskift ikke SD-hukommelseskortet.
3. Hold det udtagne SD-hukommelseskort væk fra statisk elektricitet.
4. Lad være med at skille enheden ad eller ændre på SD-hukommelseskortene.
5. Lad være med at udsætte SD-hukommelseskortene for stød. Lad være med at bøje, tabe og gøre dem våde.
6. Rør ikke metalterminalerne på et SD-hukommelseskort med hænderne eller metal.
7. Fjern ikke mærkatet. Sæt ikke et andet mærkat henover SD-hukommelseskortet.
8. Efterlad ikke SD-hukommelseskortene på steder med høje temperaturer eller direkte sollys.
9. Efterlad ikke SD-hukommelseskortene på steder med ætsende gasser.
10. Hvis du mister SD-hukommelseskortet, eller hvis der opstår fejl, så skal du kontakte en servicetekniker og få et nyt.

Denne type beholder kan bruges

MIKROBØLGER

1. Glas

KAN BRUGES:

Ildfast glas som fx Pyrex

KAN IKKE BRUGES:

Spinkelt glas, krystal med bly som kan revne eller slå gnister.

2. Porcelæn/keramik

KAN BRUGES:

Glaserede porcelænsskåle, porcelæns- og keramikskåle velegnede til madlavning.

KAN IKKE BRUGES:

Fint benporcelæn med metalmønstre. Krus med pålimet hank.

3. Lertøj/fajance/stentøj

KAN BRUGES:

Hvis det er fuldstændigt glaseret.

KAN IKKE BRUGES:

Hvis det er uglaseret - disse skåle kan absorbere vand som igen absorberer energi. Dette gør skålen varm og forøger opvarmningstiden.

4. Folie/metal

KAN BRUGES:

Kun til genopvarmning:

Enkelte portioner, foliebakker, der er åbne foroven. Sørg for at bakkerne ikke berører ovnens VÆGGE eller LÅGEN. Lav ikke mad i foliebakker.

Små stykker aluminiumsfolie kan bruges til at beskytte kødstykker under optøning - pas på at folien ikke berører ovnens sider eller låge.

KAN IKKE BRUGES:

Metaltallerkener, trådhyld, køkkengrej med METALMØNSTRE eller UDSEMYKNING. KØDNÅLE AF METAL. GENBRUG IKKE FOLIEBAKKER - der kan opstå GNISTER, når bakkerne får BULER/går ITU. Brug ikke Le Cruiset køkkengrej (støbejern dækket med emalje). Disse kan bruges med varmeluft eller grill.

5. Plastik

KAN BRUGES:

Højtemperaturplastik så som Durable Polysulfon plastik i stedet for bløde, bøjelige beholdere. (Fjern alle metalclipser.)

KAN IKKE BRUGES:

Melamin, polypropylen, phenol, urea - og brug heller ikke opbevaringsplastikposer og -beholdere fx fra margarine, yoghurt og mayonnaise.

6. Dækfilm

KAN BRUGES:

Ikke-plastik film designet til brug med mikrobølger. Lad ikke filmen berøre maden. For at undgå alvorlige forbrændinger fra dampen skal du prikke hul i filmen, så dampen kan slippe ud, og forsigtigt fjerne filmen fra beholderen.

KAN IKKE BRUGES:

Køkkenfilm udelukkende beregnet til overdækning af madvarer.

7. Træ/fletkurve

KAN BRUGES:

BRUG ALTID træskeer designet til madlavningsbrug.

KAN IKKE BRUGES:

Fletkurve, træskåle (efter lang tids brug kan de tørre ud og antændes).

8. Papir

KAN BRUGES:

Éngangs-, polyesterovertrukne papirbeholdere, hvis de er beregnet til mikrobølger.

KAN IKKE BRUGES:

Papirlommelærklæder (kan antændes), voksovertrukne kopper, genbrugsprodukter (med mindre fabrikanten oplyser, at de er velegnede).

KOMBINATION

Kombinationsprogrammer bruger mikrobølger og varme (VARMELUFT eller GRILL), og derfor skal du omhyggeligt vælge køkkengrejet.

KAN BRUGES:

Metaltallerkener - kontroller at der ikke er revner i kanten. Keramik uden metalmønstre. Ildfast glas og porcelæn.

KAN IKKE BRUGES:

Køkkengrej med emalje (med mønstre af guld/metal). Emaljeret støbejern fx Le Creuset. Alt køkkengrej der ikke er ildfast, fx. plastik og overtræksfilm.

VARMELUFT / GRILL VARMELUFT

KAN BRUGES:

Alle beholdere der er velegnede til konventionelle ovne, fx metal, keramik, lertøj, emaljeret støbejern osv.

KAN IKKE BRUGES:

Plastikbeholdere, køkkenfilm til madvarer, træ/fletkurve, glas, papir.

GRILL / VIFTEGRILL



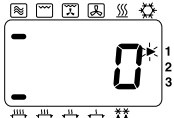



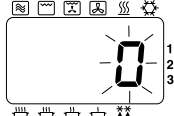

KAN BRUGES:

Alle beholdere, der er velegnede til kraftig grilning fx rustfri stål, Le Creuset, keramik, bageplader osv.

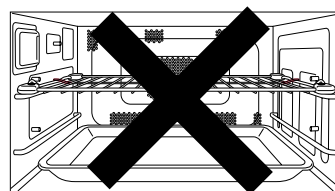
KAN IKKE BRUGES:

Plastikbeholdere, fin keramik, køkkenfilm osv.







Sådan betjener du ovnen med mikrobølger

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Vælg effektniveau. 	Tryk på knappen MIKROBØLGER for at vælge korrekt effekt, fx HØJ — se herunder.	
3 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden. fx 4 min. 30 sek. Tryk på knap nr. 4, 3 og 0. Maks. tid du kan indstille: HØJ 15 min. Andre 60 min.	
4 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden. Der tændes for køleblæseren.	
5 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



Brug ikke trådhylden eller den keramiske isoleringsbakke under madlavning med MIKROBØLGER.

TRYK	EFFEKTNIVEAU	WATT
Én gang 	HØJ	1350
To gange 	MEDIUM	650
3 gange 	LAV	420
4 gange 	HOLDE VARME	240
5 gange 	OPTØNING	180
6 gange 	EFTERVARME	0

• Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning

Ovnen kan programmeres med op til 3 forskellige betjeningsniveauer i rækkefølge.

Disse kan være funktionerne MIKROBØLGER, GRILL, VARMELUFT, VIFTEGRILL, GRILL

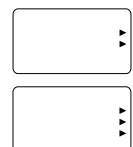
VARMELUFT eller KOMBINATION. Hvis en ønsket opvarmningstid er længere end 15 minutter på HØJ effekt, så brug 2-niveau programmering.

2-niveau programmering:

Følg trin 1-3 og indtast så det næste opvarmningsprogram og tryk på START.

3-niveau programmering:

Følg 2-niveau programmeringen og indtast et tredje opvarmningsprogram, før du trykker på START.



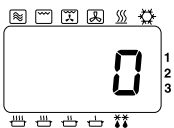





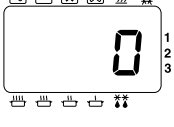

• Varme overflader

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

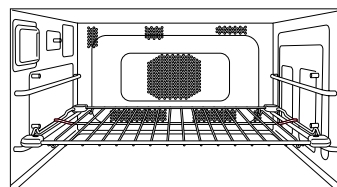
• Gentagefunktion

Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med varmeluft

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Tryk på knappen VARMELUFT* 	Vælg den ønskede ovntemperatur, fx 180 °C Fortsæt med at trykke på knappen VARMELUFT, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. Temperaturen tæller op ad med 10 °C fra 100 °C-250 °C	
3 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden. fx 18 min. Tryk på knap nr. 1, 8, 0 og 0. Maks. opvarmningstid er: 99 min. 99 sek.	
4 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden. Varmeluftsventilatoren starter.	
5 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere køkkengrejet på trådhylden i NEDERSTE position. Maden kan placeres direkte på trådhylden, hvis den er grundigt rengjort før brug.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.

* Ovnen lagrer den sidst anvendte VARMELUFTS-temperatur, hvis du ønsker at bruge den samme igen.
Tryk på knappen VARMELUFT, når madlavningen er færdig, hvorefter den sidst anvendte temperatur vil blive vist.

• Varme overflader

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

• Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning

Se side 205.

• Sådan genfremkalder du varmeluftstemperaturen

Du kan kontrollere den valgte temperatur i 3 sekunder ved at trykke på knappen VARMELUFT. Temperaturen bliver vist kortvarigt i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.
Temperaturen kan ikke ændres i løbet af et program.

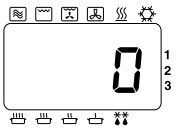

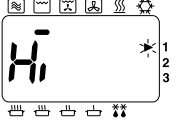


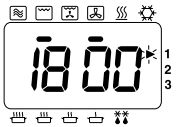


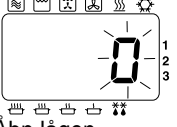

• Forvarmning

For at få de bedste resultater med varmeluft bør ovnen forvarmes.
(Se side 218.)

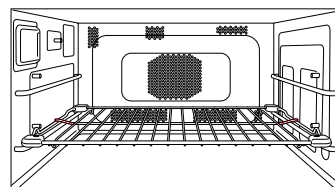
• Gentagefunktion

Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med grill-varmeluft

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Tryk på knappen GRILL. 	Du kan vælge Høj eller Lav niveau, men grillniveauet fastsættes automatisk, efter at du har trykket på knappen VARMELUFT.	
3 Tryk på knappen VARMELUFT.* 	Vælg den ønskede ovntemperatur, fx 180 °C Fortsæt med at trykke på knappen VARMELUFT, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. Temperaturen tæller opad med 10 °C fra 100 °C - 250 °C	
4 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden, fx 18 min. Tryk på knap nr. 1, 8, 0 og 0. Maks. opvarmningstid er: 99 min. 99 sek.	
5 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden. Varmeluftsventilatoren starter.	
6 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere køkkengrejet på trådhylden i NEDERSTE position. Maden kan placeres direkte på trådhylden, hvis den er grundigt rengjort før brug.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.

* Ovnen lagrer den sidst anvendte GRILL VARMELUFTS-temperatur, hvis du ønsker at bruge den samme igen. Tryk på knappen VARMELUFT, når madlavningen er færdig, hvorefter den sidst anvendte temperatur vil blive vist.

• Varme overflader

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

• Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning

Se side 205.

• Sådan genfremkalder du varmeluftstemperaturen

Du kan kontrollere den valgte temperatur i 3 sekunder ved at trykke på knappen VARMELUFT. Temperaturen bliver vist kortvarigt i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.

Temperaturen kan ikke ændres i løbet af et program.

Du kan ikke genfremkalde grillniveau.







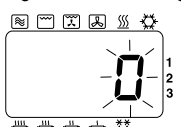

• Forvarmning

For at få de bedste resultater med varmeluft bør ovnen forvarmes. (Se side 218.)

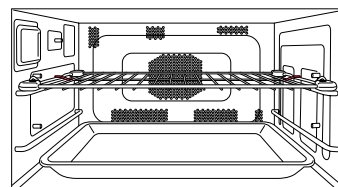
• Gentagefunktion

Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med grill

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY						
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.							
2 Tryk på knappen GRILL. 	Vælg det ønskede grillniveau. fx Højt <table border="0"> <tr> <td>1 tryk</td> <td>Hi (Høj)</td> <td>1840 W</td> </tr> <tr> <td>2 tryk</td> <td>Lo (Lav)</td> <td>1500 W</td> </tr> </table>	1 tryk	Hi (Høj)	1840 W	2 tryk	Lo (Lav)	1500 W	
1 tryk	Hi (Høj)	1840 W						
2 tryk	Lo (Lav)	1500 W						
3 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden. fx 10 min. Tryk på knap nr. 1, 0, 0 og 0. Maks. opvarmningstid er: 60 min.							
4 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden. Varmeluftsventilatoren starter.							
5 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 						

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere maden på trådhylden i ØVERSTE position.

Den keramiske isoleringsbakke kan placeres i bunden af ovnen for at fange sprøjt og dryp. Små stykker mad, som kan falde igennem trådhylden, kan tilberedes direkte på den keramiske isoleringsbakke på trådhylden i ØVERSTE position. Tøm bakken ofte, så du undgår for meget rengøring. Mad i dybe skåle kan færdigtilberedes under grillen, hvis den er placeret på trådhylden i den LAVE position eller hvis den er placeret direkte på den keramiske bund.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.

• Varme overflader

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

• Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning

Se side 205.

• Sådan genfremkalder du grillniveau

Du kan kontrollere det valgte grillniveau i 3 sekunder ved at trykke på knappen GRILL.

Grillniveauet vises i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.

• Forvarmning

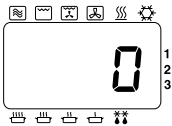





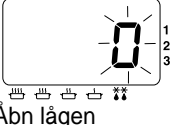

For at få de bedste resultater med varmeluft bør ovnen forvarmes.

(Se side 218.)

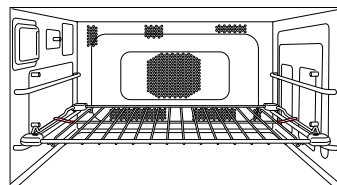
• Gentagefunktion

Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med viftegrill

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Tryk på knappen VIFTEGRILL.* 	Vælg den ønskede viftegrilltemperatur, fx 180 °C Fortsæt med at trykke på knappen VIFTEGRILL, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. Temperaturen tæller opad med 10 °C fra 100 °C - 250 °C	
3 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden, fx 20 min. Tryk på knap nr. 2, 0, 0 og 0. Maks. opvarmningstid er: 99 min. 99 sek.	
4 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden. Varmeluftsventilatoren starter.	
5 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere køkkengrejet på trådhylden i NEDERSTE position. Maden kan placeres direkte på trådhylden, hvis den er grundigt rengjort før brug.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.

* Ovnens lagrer den sidst anvendte VIFTEGRILL-temperatur, hvis du ønsker at bruge den samme igen. Tryk på knappen VIFTEGRILL, når madlavningen er færdig, hvorefter den sidst anvendte temperatur vil blive vist.

• Varme overflader

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

• Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning

Se side 205.

• Sådan genfremkalder du viftegrilltemperaturen

Du kan kontrollere den valgte temperatur i 3 sekunder ved at trykke på knappen VIFTEGRILL. Temperaturen bliver vist kortvarigt i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.
Temperaturen kan ikke ændres i løbet af et program.

• Forvarmning

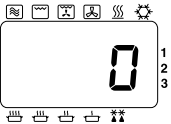

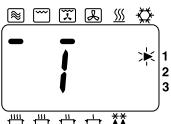


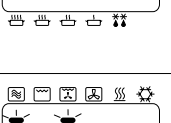
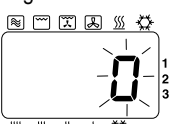

For at få de bedste resultater med varmeluft bør ovnen forvarmes.
(Se side 218.)

• Gentagefunktion

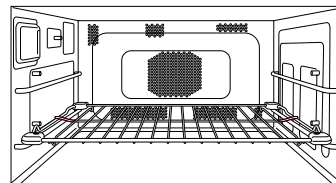
Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med kombination

Forudindstillet kombination

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Tryk på knappen KOMBINATION. 	Vælg et forudindstillet KOMBINATIONENS-nummer (1-5). fx 1 – se herunder.	
3 Vælg tid.	Tryk på knappen NUMMER for at indstille opvarmningstiden. fx 3 min. Tryk på knap nr. 3, 0 og 0. Maks. opvarmningstid er: 5 min.	
4 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden.	
5 Åbn lågen.	I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes. Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.	Programmet er færdigt  Åbn lågen 

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere maden på trådhylden i NEDERSTE position. Den keramiske isoleringsbakke SKAL anvendes, hvis beholderen til madlavning er af metal. Placer ALDRIG en metalbeholder direkte på TRÅDHYLDEN, når du anvender KOMBINATION, da der kan opstå gnister, som kan ødelægge beholderen/ovnen.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.

TRYK	DISPLAY	MIKRO-BØLGEEFFEKT	INDSTILLING PÅ GRILL ELLER VARMELUFT	GRILLNIVEAU ELLER VARMELUFTS-TEMPERATUR	MAKS. OPVARMNINGSTID
Én gang	1*	HØJ	Viftegrill	250°C	5 min.
To gange	2	LAV	Viftegrill	250°C	60 min.
3 gange	3	OPTØNING	Viftegrill	250°C	60 min.
4 gange	4	LAV	Grill varmeluft	250°C	60 min.
5 gange	5	LAV	Grill	Høj	60 min.

*Combi 1 kan kun bruges som **første niveau** i et 2- eller 3-niveau madlavningsprogram.

Sådan betjener du ovnen med kombination

- **Varme overflader**

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

- **Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning**

Se side 205.

- **Sådan genfremkalder du et forudindstillet kombinationsnummer**

Du kan kontrollere det valgte forudindstillede kombinationsnummer (1-5) i 3 sekunder ved at trykke på knappen COMBINATION.

Det forudindstillede kombinationsnummer vises i displayet, før den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.

- **Forvarmning**

For at få de bedste resultater med kombination bør ovnen forvarmes.



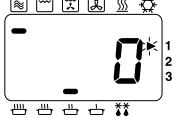











(Se side 218.)

- **Gentagefunktion**

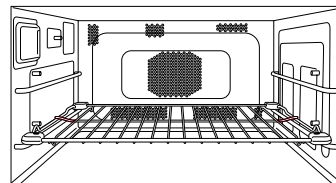
Se side 202.

Sådan betjener du ovnen med kombination

Manuel kombination

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Vælg effektniveau.** 	Tryk på knappen MIKROBØLGER for at vælge korrekt effekt. fx LAV.	
3 Tryk på knappen GRILL.* 	MWO + GRILL Vælg grillniveau. Display (visning) Effekt 1 tryk Hi (Høj) 1840 W 2 tryk Lo (Lav) 1500 W fx Hi.	
eller knappen VIFTEGRILL*** 	ELLER MWO + VIFTEGRILL Tryk på knappen viftegrill, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. fx 200 °C.	
eller knappen VARMELUFT*** 	ELLER MWO + VARMELUFT Tryk på knappen varmeluft, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. fx 200 °C.	
eller knappen GRILL* 	ELLER MWO + GRILL VARMELUFT Du kan vælge Høj eller Lav niveau, men grillniveauet fastsættes automatisk, efter at du har trykket på knappen varmeluft.	
+ knappen VARMELUFT*** 	+ Tryk på knappen varmeluft, indtil den ønskede temperatur vises i displayet. fx 200 °C.	
4 Vælg tid.	Tryk på nummerknapperne for at indstille en opvarmningstid. fx MWO + GRILL 18 min. Tryk på knap 1,8,0 og 0 Maks. opvarmningstid er: 60 min.	

TILBEHØR, DER SKAL BRUGES



For at få det bedste resultat skal du placere maden på trådhylden i NEDERSTE position. Den keramiske isoleringsbakke SKAL anvendes, hvis beholderen til madlavning er af metal. Placer ALDRIG en metalbeholder direkte på TRÅDHYLDEN, når du anvender KOMBINATION, da der kan opstå gnister, som kan ødelægge beholderen/ovnen.

Forsigtig:

Der er ikke en TIP-STOP sikkerhedslås på trådhylden. Pas på, når du tager maden ud.



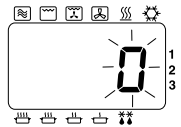

* Mulig kombination af mikrobølger og grill og varmeluft.

** Kombinationsindstillinger ved brug af HØJ effekt kan kun bruges som 1 niveau af et 2- eller 3-niveau madlavningsprogram og i maks. 5 min. opvarmningstid.

*** Ovnens lagrer den sidste temperatur med VARMELUFT, GRILL VARMELUFT eller VIFTEGRILL, der blev brugt med KOMBINATION, hvis du ønsker at bruge den samme temperatur igen. Tryk på knappen VARMELUFT eller VIFTEGRILL, når madlavningen er færdig, hvorefter den sidst anvendte temperatur vil blive vist.

(HANDLING 5-6 fortsætter på næste side.)

Sådan betjener du ovnen med kombination

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
<p>5 Tryk på knappen START.</p> 	I displayet vises nedtællingstiden.	
<p>6 Åbn lågen.</p>	<p>I slutningen af opvarmningsprogrammet bipper ovnen 3 gange, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes.</p> <p>Tag maden ud. I displayet vises det forrige program.</p>	<p>Programmet er færdigt</p>  <p>Åbn lågen</p> 

- **Varme overflader**

Du skal være meget forsigtig, når du tager varm mad ud. Brug grydelapper.

- **Multiniveau (i rækkefølge) opvarmning**

Se side 205.

- **Sådan genfremkalder du grillniveau (kun grillkombination)**

Du kan kontrollere det valgte grillniveau i 3 sekunder ved at trykke på knappen GRILL. GRILL-niveauet vises i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.

- **Sådan genfremkalder du varmeluftstemperaturen**

Du kan kontrollere den valgte temperatur i 3 sekunder ved at trykke på knappen VARMELUFT. Temperaturen bliver vist kortvarigt i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.
Temperaturen kan ikke ændres i løbet af et program.

- **Sådan genfremkalder du viftegrilltemperaturen**

Du kan kontrollere den valgte temperatur i 3 sekunder ved at trykke på knappen VIFTEGRILL. Temperaturen bliver vist kortvarigt i displayet, førend den går tilbage til visning af den resterende opvarmningstid.
Temperaturen kan ikke ændres i løbet af et program.

- **Forvarmning**

For at få de bedste resultater med kombination bør ovnen forvarmes.
(Se side 218.)

- **Gentagefunktion**

Se side 202.

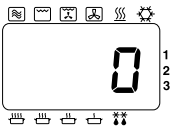

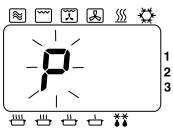

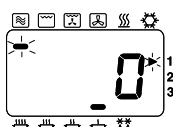
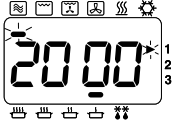

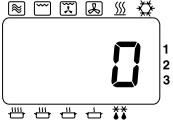
Sådan indstiller du hukommelsesprogrammer

Sørg for at SD-hukommelseskortet isættes i ovnen.

Din ovn har 99 tomme hukommelsesprogrammer til brug for dine egne opvarmningskrav.

Alle 99 hukommelsesprogrammer kan indstilles manuelt ved brug af knappen program på kontrolpanelet. Men disse programmer kan lagres på SD-hukommelseskortet ved brug af din PC (se "Lagre programdata på SD-hukommelseskort").

Alle programoplysninger, der er lagret direkte på SD-hukommelseskortet, tilsidesætter alle tidligere indstillede, manuelle programmer.

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen.	Ovnlyset tændes.	
2 Tryk på knappen PROG.  Hold lågen åben.	Hold knappen nedtrykket i 2 sekunder , indtil "P" vises.	
3 Tryk på programnummer.	fx for at indstille ovnen på program 03: HOLDE VARME 20 min. Tryk på NUMMER-knap 0 og 3. Hvis programmet tidligere er indstillet herpå, så vises det i displayet. Hvis programhukommelsen er tom, så vises programnummeret i displayet.	
4 Vælg effekt.	fx tryk 4 gange på knappen MIKROBØLGER.	
5 Vælg tid.	fx tryk på NUMMER-knap 2, 0, 0 og 0.	
6 Tryk på knappen PROG. 	Efter 3 sekunder går displayet tilbage til "0".	

• Programlås

Det er IKKE muligt at indtaste et program, når programlåsen er indstillet.
(Se side 216.)

• Multiniveau (madlavning i rækkefølge)

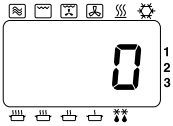



Det er muligt at programmere et 2- eller 3-niveau program ind i hukommelsen ved brug af MIKROBØLGER, VARMELUFT, GRILL, VIFTEGRILL, GRILL VARMELUFT eller KOMBINATION.

• Ændre et hukommelsesprogram

For at ændre et program skal du ganske enkelt følge trin 1-6 på forrige side og indtaste dit nye program.

Sådan bruger du hukommelsesprogrammer

Sørg for at SD-hukommelseskortet er isat i ovnen.
Sådan bruger du de 99 hukommelsesprogrammer.

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen. Sæt maden ind. Luk lågen.	Ovnlyset tændes. Ovnlyset slukkes.	
2 Tryk på knappen NUMMER.	fx for program 03: Tryk på NUMMER-knap 0 og 3. Dette eksempel er et forudindstillet hukommelsesprogram: HOLDE VARME-effekt 20 min.	
3 Tryk på knappen START. 	I displayet vises nedtællingstiden.	

• Programlås

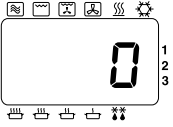

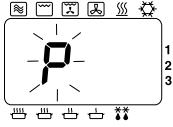

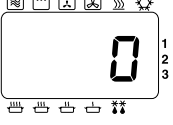
Hvis programlåsen er aktiveret, så starter programmet straks, og derfor er det ikke nødvendigt at trykke på knappen START.

Sådan aktiverer du programlåsen

Ét-tryks betjeningsfunktion

Når programlåsen er aktiveret, så kører ovnen i "ÉT-TRYKS" mode, dvs. du skal trykke på det krævede hukommelsesprogramnummer, hvorefter ovnen straks starter.

Du behøver ikke trykke på knappen START.

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen.	Ovnlyset tændes.	
2 Tryk på knappen PROG LÅS. 	"P" vises. HOLD LÅGEN ÅBEN. Efter 2 sekunder... Efter 3 sekunder...	  

• Afbrudt program

Hvis lågen åbnes i løbet af et program, så annulleres den resterende opvarmningstid.

• Gentagefunktion

Når et manuelt opvarmningsprogram er afsluttet, viser ovnen automatisk programmet igen for et gentageprogram, også selv om programlåsen er aktiveret.

• Sådan indstiller du nye programmer

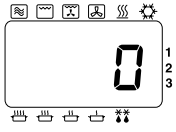

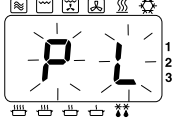
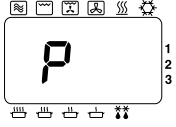
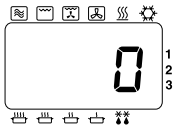
Når programlåsen er aktiveret, er det ikke muligt at indtaste et hukommelsesprogram eller ændre bip-tonen.

(Se side 219.)

• Knappen stop/nulstil

Under opvarmning kan du med ét tryk stoppe opvarmningscyklussen, programmet nulstilles og "0" vises i displayet.

Sådan deaktiverer du programlåsen

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen.	Ovnlyset tændes.	
2 Tryk på knappen PROG. 	Hold knappen nedtrykket i 2 sekunder , indtil "P L" vises. HOLD LÅGEN ÅBEN. Efter 2 sekunder.... Efter 3 sekunder...	  

- **To-tryks betjeningsfunktion**

Ovnen går tilbage til 2-TRYKS BETJENINGS-mode, når du deaktiverer programlåsen. Tryk på det ønskede NUMMER-tastatur og tryk så på knappen START.

- **Afbrudt program**

Hvis lågen åbnes i løbet af et program, når programlåsen er deaktiveret, så lagres den resterende opvarmningstid i displayet, indtil lågen lukkes og du trykker på knappen START.

- **Gentagefunktion**

Når et manuelt opvarmningsprogram er afsluttet, viser ovnen automatisk programmet igen for et gentageprogram med programlåsen deaktiveret.

- **Sådan indstiller du nye programmer**

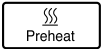



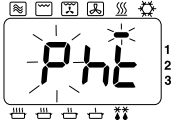




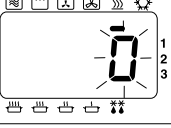


Når programlåsen først er udløst, så kan du indtaste nye opvarmningsprogrammer.

Programliste

Du kan kontrollere de programmer, der er blevet indtastet på SD-hukommelseskortet. Tryk på knappen START og NUMMER på samme tid med lukket låge. (Ovnen bipper bekræftende). Efter 2 sekunder vises hvert enkelt, individuelle niveau for hvert hukommelsesprogram i displayet i rækkefølgen 01, 02, 03 osv. Til sidst vises indstillingen for bip-tonen og symbolet for programlåsen (P.L), tidsintervallet for rengøring af luftfilteret, før der nulstilles til "0".

Sådan holder du ovnen varm

Som en hjælp til hurtigere opvarmning og bruningsresultater er funktionen FORVARMNING designet således, at din ovn holdes på en temperatur på 190 °C, 220 °C eller 240 °C for en varm start forud for brug af funktionen GRILL, VARMELUFT, VIFTEGRILL, GRILL VARMELUFT eller KOMBINATION.


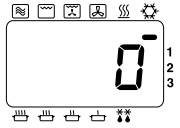

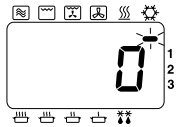
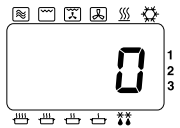
HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
<p>1 Tryk på knappen FORVARMNING*</p> 	<p>Vælg en ønsket forvarmningstemperatur, når displayet er tomt eller "0" vises. fx 220 °C</p> <p>1 tryk 190 °C 2 tryk 220 °C 3 tryk 240 °C</p>	
<p>2 Tryk på knappen START.</p> 	<p>Forvarmningstemperaturen bibeholdes på den valgte temperatur. Forvarmningstemperaturen er nået, når "P" blinker. Lågen skal forblive lukket. Hvis ovnen ikke bruges, så slukkes der automatisk for forvarmningen efter 4 timer.</p>	 
<p>3 Åbn lågen.</p> <p>Luk lågen.</p> <p>Tryk på knappen START.</p> 	<p>Sæt maden ind i ovnen</p> <p>Vælg program. fx varmeluft 220 °C 15 min.</p> <p>I displayet vises nedtællingstiden.</p> <p>I slutningen af opvarmningsprogrammet lyder der 3 bip, og "0" blinker i displayet, indtil lågen åbnes.</p>	   
<p>4 Åbn lågen.</p>	<p>I displayet vises det forrige program.</p> <p>Hvis du ikke trykker på knappen START indenfor 1 minut, så går ovnen tilbage til den forrige valgte FORVARMNINGS-temperatur.</p>	 <p>Efter 1 minut</p> 

Bemærkninger til forvarmning og afkøling:



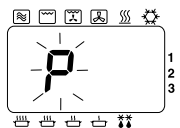




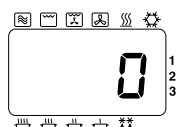
- Du kan kun vælge funktionerne FORVARMNING og AFKØLING, når displayet er tomt. Alle andre programmer skal vise "0" i displayet.
- Du kan vælge funktionen FORVARMNING i løbet af en AFKØLINGS-funktion og vice versa.
- Efter at en opvarmningsfunktion er afsluttet, vil ovnen automatisk gå tilbage til funktionen FORVARMNING.
- * Ovnens lagrer den sidst anvendte FORVARMNINGS-temperatur, hvis du ønsker at bruge den samme igen. Tryk på knappen FORVARMNING hvorefter den sidst anvendte temperatur vises.

Sådan afkøler du hurtigt ovnen

Panasonic Combi har en afkølingsknap, så du hurtigt kan afkøle ovnrummet. Afkølingsknappen kan bruges effektivt i slutningen af en tilberedningstid, så ovnen afkøles med henblik på rengøring, eller hvis det kræves til optøning eller opvarmning med MIKROBØLGER, samtidig med at den er i funktionen FORVARMNING.

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Tryk på knappen AFKØLING. 	Du kan vælge afkøling, når displayet er tomt (lukket låge) eller når "0" vises i displayet (åben låge).	fx Displayet viser "0" 
2 Tryk på knappen START. 	<ul style="list-style-type: none"> KØLEBLÆSEREN og VARMELUFTS-ventilatoren starter. Ovnlågen kan åbnes eller lukkes. Ovnens nedkøler hurtigst med åben låge. Ovnen køler ned på 3-30 minutter afhængig af temperaturen. 	
3 Når ovnen er kølet ned.	Køleblæser og varmeluftsventilator stopper.	

Sådan ændrer du bip-tone

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY															
1 Åbn lågen. Hold lågen åben.	Ovnlyset tændes.																
2 Tryk på knappen PROG. 	Hold knappen nedtrykket i 2 sekunder.																
3 Tryk på knappen START. 	Tryk på knappen START for at vælge den ønskede lydstyrke. (fx to gange for Medium) <table border="1" data-bbox="466 1362 1001 1497"> <thead> <tr> <th>Nr. Tryk</th> <th>Visning</th> <th>Lydstyrke</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Højeste</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Mellemste</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Laveste</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Stille</td> </tr> </tbody> </table>	Nr. Tryk	Visning	Lydstyrke	1	b-3	Højeste	2	b-2	Mellemste	3	b-1	Laveste	4	b-0	Stille	
Nr. Tryk	Visning	Lydstyrke															
1	b-3	Højeste															
2	b-2	Mellemste															
3	b-1	Laveste															
4	b-0	Stille															
4 Tryk på knappen PROG. 	Efter 3 sekunder går displayet tilbage til "0".	 Efter 3 sekunder 															

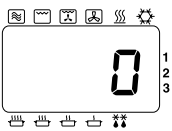

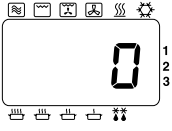





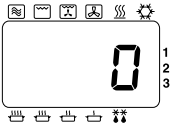
Sådan ændrer du rengøringsinterval for luftfilteret

Advarslen "FILT" vises i displayet om, at luftfilteret skal rengøres.

Ovnen er programmeret til at vise advarslen "FILT" efter 500 timers brug.

Når "FILT" vises i displayet, skal du fjerne luftfilteret og rengøre det med varmt sæbevand.

Tryk på knappen STOP/NULSTIL for at nulstille displayet.

HANDLING	OPLYSNINGER	DISPLAY
1 Åbn lågen.	Ovnløst tændes.	
2 Lukke en dør samtidig med, at du trykker på knappen START, og åbne en dør.  Hold lågen åben.		
3 Tryk på knap NUMMER 3. 	Det aktuelt programmerede interval vises. fx 500 timer.	
4 Tryk på knappen NUMMER. 	Op til 9999 timer, fx 600 timer. Tryk på NUMMER-knap 6, 0 og 0.	
5 Tryk på knappen PROG. 	Efter 3 sekunder går displayet tilbage til "0".	

Sådan kontrollerer du det totale antal forbrugte timer:

1 Åbn lågen. Hold lågen åben.

2 Tryk på knap NUMMER "3" samtidig med at du trykker på knappen START.

3 Det totale antal af forbrugte timer vises i displayet,
fx hvis ovnen har været brugt i 20 timer.



Efter 3 sekunder går displayet tilbage til "0".

Vedligeholdelse og rengøring af ovn

Det er vigtigt, at du følger disse punkter, for at få størst mulig brug af din ovn. Mikrobølger tiltrækker fugt og fedtstoffer: Derfor fungerer en snavset ovn ikke EFFEKTIVT.

1. Før rengøring

Sluk for ovnen på stikkontakten.
Afkøl ovnen før rengøring. Brug AFKØLINGS-programmet.
(Se side 219.)
Lågen kan stå åben, så ovnen hurtigere afkøler.

2. Lågens tætninger

Sørg især for rengøring af lågens tætninger og områderne omkring lågens tætninger.
Aftør drypkanten med regelmæssige mellemrum, så en ophobning af fugt og fedtstoffer undgås.

3. Lågen

Hold glasset på den indvendige side af lågen rent ved at aftørre det med regelmæssige mellemrum med en blød, fugtig klud. Små mængder ovenrens kan bruges.
- SPRAY DET IKKE DIREKTE på lågen - **spray det på en klud og aftør så**.
Brug ikke kraftige opløsningsmidler eller slibemidler.

4. Ovnens vægge

Væggene bør aftørres med en blød, fugtig klud med regelmæssige mellemrum. Små mængder ovenrens kan bruges.
- SPRAY DET IKKE DIREKTE på væggene - spray det på en klud og aftør så.
LAD DER IKKE KOMME OVNRENS TÆT PÅ HULLERNE I VÆGGENE I OVNE. Hvis der kommer et ætsende rengøringsmiddel bagved væggen, så kan ovnen blive beskadiget.
Lad ikke rengøringsmidler sive ind i åbninger.
Hold hyldekanterne fri for fedt og madrester.
Ovnens bagvæg har en varmeresistent overfladebelægning.
Rengør denne del af ovnen med et rengøringsmiddel på en klud og tør af.
Brug ikke ståluldspuder til rengøring af de indvendige sider i ovnen.

Overskydende fedtstoffer kan blødgøres, så det letter rengøringen, ved at hælde 4-5 dl varmt vand i en beholder velegnet til mikrobølger sammen med en frisk citron, der er skåret i stykker. Opvarmes på HØJ effekt i 10-15 minutter. Fugten på væggene kan nu aftørres med en klud med sæbevand.

5. Gulv

Bølge-guiden er placeret under ovnens keramiske bund. Alt, der spildes, skal tørres op, så man får en ensartet opvarmning. **Brug ikke kraftige opløsningsmidler eller slibemidler.**

6. Loft

I loftet sidder der 4 kvarts grillelementer. Før rengøring skal du sikre dig, at ovnen er afkølet, så du ikke brænder dig.
Aftør loftet med regelmæssige mellemrum med en fugtig klud for at minimere en ophobning af fedtstoffer.

7. Kontrolpanel/SD-kortdæksel

Hvis kontrolpanelet og SD-kortdækslet bliver snavsede, skal de rengøres med en blød, tør eller hårdt opvredet klud.
Brug ikke kraftige opløsningsmidler eller slibemidler på kontrolpanelet. BRUG IKKE en gennemvædet klud, da den tiloversblevne fugt kan beskadige panelet.

8. Tilbehør

Tilbehøret bør rengøres med regelmæssige mellemrum for at maksimere ovnens effektivitet.

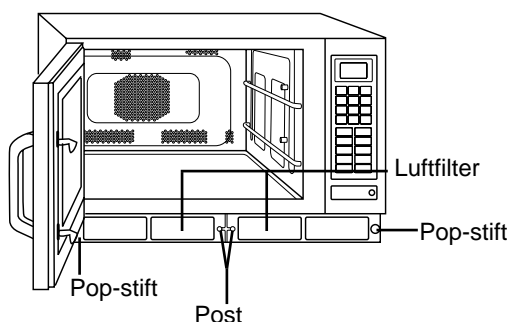
Keramisk bakke - Rengør den keramiske bakke efter hver brug, men **SÆT IKKE EN VARM, KERAMISK ISOLERINGSBAKKE** direkte under den **KOLDE** hane - bakken kan gå i stykker. Du kan afvaske den keramiske bakke i opvaskemaskinen eller i hånden i varmt sæbevand.

Trådhylde - Denne bør rengøres efter hver brug. Brug ikke kraftige slibemidler.

9. Luftfilter

Rengør luftfiltrene en gang imellem i henhold til følgende vejledning. Der opstår måske problemer med ovnen, hvis filtrene bliver tilstoppede med snavs eller fedtstoffer. Hvis luftfilteret tilstoppes, vil det forårsage et overophedningsproblem i ovnen.

- Fjern det højre luftfilter fra den forreste kant fornedet ved at trække den højre pop-stift lige ud. Skub så filteret til højre og løft det ud af holderen i midten. Fjern det venstre luftfilter på samme vis.
- Vask filtrene i varmt sæbevand.
- For at udskifte filteret skal du rette filteret ind med midterstolpen, og mens du holder forenden af pop-stiften fremad skal du placere den bagerste del af stiften i hullet. Tryk på den forreste del af stiften, hvorefter den falder på plads. Sørg for at udskifte luftfiltrene, før du bruger ovnen.



Bemærk: Når "FILT" vises i displayet, så skal du fjerne luftfilteret og rengøre det med varmt sæbevand. Tryk på knappen STOP / NULSTIL for at nulstille displayet.

10. Udskiftning af ovnlys

Hvis ovnlyset går ud, kan du selv udskifte det ved at følge disse enkle vejledninger:

- Skrue ovnlysets dæksel, der er placeret på venstre side af kabinettet, af.
- Udskift den gamle pære med en ny 240/220V 25W maks., E-14 pære.
- Luk dækslet til ovnlyset og skru skruen på igen.

FORSIGTIG:

Sluk for elforsyningen før du udskifter ovnlyset.

Skader

Hvis ovnen bliver beskadiget på nogen som helst måde, så skal du kontakte en servicetekniker, førend du fortsætter med at bruge den.

FORSIGTIG:

Rengør ikke dette produkt med en vandstråle.

Brug ikke nogen ikke-specificerede rengøringsmidler eller spray ikke noget som helst direkte ind i ovnrummet.

Hvis et "F" vises i displayet

Din Panasonic Combiovn er udstyret med et selvdiagnostisk fejlkodesystem, hvilket betyder, at ovnen overvåger sin egen funktion og viser en fejlkode i displayet i det usandsynlige tilfælde af en fejlfunktion.

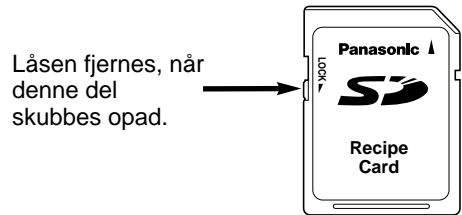
Hvis der vises en fejlkode i displayet (det vil blive vist som et "F" og så et tal med to cifre), så skal du følge disse trin:

1. Luk lågen og sluk for ovnen på stikkontakten. Sørg for, at der er fri adgang til alle luftventilationer.
2. Vent 1 minut og sæt så hovedstikket i igen.
3. Åben lågen og sæt maden eller et krus vand ind i ovnen og luk lågen.
4. Prøv samme funktion, som du forsøgte tidligere, før du fik fejlkoden i displayet.

Hvis fejlkoden viser sig igen, så skal du kontakte forhandleren, hvor du købte ovnen, fabrikanten eller en velkendt, godkendt servicetekniker.

Hvis der viser sig et "U" i displayet

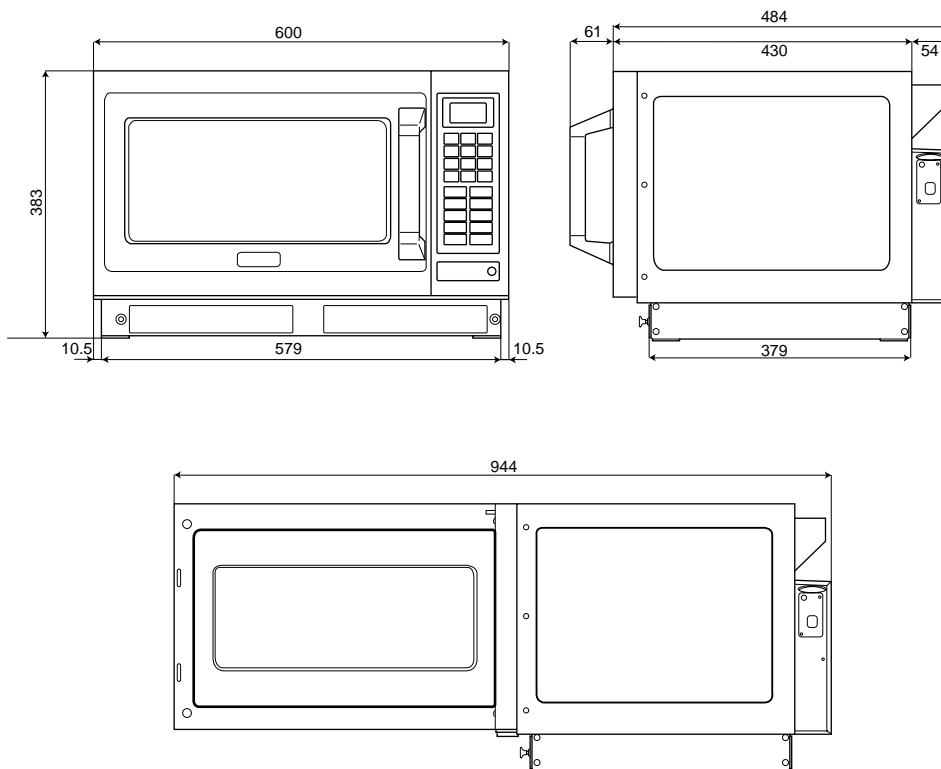
En fejl i SD-hukommelseskortet vises også som en fejlkode i displayet (det vil blive vist som et "U" og så et tal med to cifre). Følg trinene i følgende oversigt.:

KODE	PROBLEM	SÅDAN GØR DU
U16	SD-hukommelseskortet er låst.	Tag SD-hukommelseskortet ud og fjern låsen. (Se herunder). Isæt SD-hukommelseskortet. 
U17	Der er ingen programdata fra denne ovn på SD-hukommelseskortet. Programdata på et SD-hukommelseskort er beskadiget.	Et SD-hukommelseskort bekræfter, at det er tilsluttet til denne ovn. Du skal kontrollere, om der er programdata fra ovnen på SD-hukommelseskortet i din PC. (Se "Lagring af programdata på et SD-hukommelseskort") Når programdata slettes, skal du kontakte en servicetekniker.
U19	SD-hukommelseskortet er ikke isat.	Fjern SD-kortdækslet og isæt et SD-hukommelseskort.

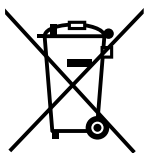
Tekniske specifikationer

Modelnr.	NE-C1475
Strømkilde	230 V / 50 Hz, Enkeltfaset
Stikkontakt	16 A
Strømkrav - Maks.	14,5A 3,3kW
- Mikrobølger	2350 W
- Grill	1950 W
- Varmelufts-varmeelement	1950 W
Effekt: - Mikrobølger	1350 W (IEC testprocedure)
Grill	1840 W
Varmelufts-varmeelement	1800 W
Frekvens	2450 MHz
Udvendige dimensioner (B x D x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Ovnrumsdimensioner (B x D x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettovægt	41 kg (inklusive tilbehør)

Specifikationer kan ændres uden varsel.



Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr (private husholdninger)



Når produkter og/eller medfølgende dokumenter indeholder dette symbol, betyder det, at elektriske apparater og elektronisk udstyr ikke må smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.

For at sikre en korrekt behandling, indsamling og genbrug, skal du aflevere disse produkter på dertil indrettede indsamlingssteder, hvor de vil blive modtaget uden ekstra omkostninger. I nogle lande er der også mulighed for, at du kan indlevere dine produkter hos den lokale forhandler, hvis du køber et nyt og tilsvarende produkt.

■ Hvis du afhænder dette produkt på korrekt vis, vil det være med at spare på de værdifulde naturlige råstoffer og forhindre eventuelle negative påvirkninger på folkesundheden og miljøet, hvilket ellers kunne blive følgerne af en forkert håndtering af affaldet. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvor du kan finde det nærmeste indsamlingssted.

I visse lande vil en forkert afhændelse af affaldet medføre en bødestraf i henhold til de gældende bestemmelser på området.

Professionelle brugere i EU

Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

Oplysninger om afhændelse i lande uden for EU

Dette symbol er kun gyldigt i EU.

Hvis du ønsker at afhænde dette produkt, skal du rette henvendelse til de lokale myndigheder eller din forhandler. Her kan du få oplysninger om, hvordan du bedst kommer af med produktet.

1. Instruksjoner om jording

VIKTIG: AV HENSYN TIL PERSONLIG SIKKERHET MÅ DETTE APPARATET VÆRE JORDET. Dersom en stikkontakt ikke er jordet, er det forbrukerens eget ansvar og plikt å erstatte denne med en jordet stikkontakt.

ADVARSEL OM SPENNING OG STRØM

Spenningen som brukes må være den samme som det som står spesifisert for ovnen. Dersom en høyere spenning benyttes, er dette farlig, og kan føre til brann eller andre uhell som forårsaker skade.

OVNENS PLASSERING

Plasser ovnen på en flat og stabil overflate. Ikke plasser ovnen på en varm eller fuktig overflate, f.eks. i nærheten av uttak for gass eller elektrisk strøm. Ikke bruk ovnen når romtemperaturen er høyere enn 40°C (104°F) og/eller fuktigheten i rommet er over 85 %. Fri lufttilførsel rundt ovnen er viktig. Det kan være en liten sjanse for forstyrrelser med svake kringkastings signaler dersom ovnen står for nær en radio eller TV. For sikker og effektiv betjening, må ovnen ha tilstrekkelig luftstrøm til luftventilene dvs., 5 cm (2 tommer) på siden og bak, 20 cm (8 tommer) på toppen. Ovnen må plasseres slik at stikkkontakten er lett tilgjengelig.

2. Spenning og strøm.

Spenningen som benyttes, må være den samme som det som står spesifisert for ovnen. Dersom en høyere spenning benyttes er dette farlig, og kan føre til brann eller andre uhell som forårsaker skade.

3. Vedlikehold

Vedlikehold utført av andre enn en servicetekniker opplært av produsenten, er farlig.

Ikke fjern ovnens ytre kabinett.

Det finnes høye spenninger inne i kabinettet. Reparasjoner og justeringer bør kun gjøres av kvalifisert servicepersonell. Kontakt produsenten dersom dette er nødvendig.

Dørpakninger.

Ikke gjør noen justeringer eller reparasjon på døren, kontrollpanelhuset, sikkerhetslåsebrytere eller noen andre deler av ovnen. Ikke fjern den ytre knappen. Dørpakningene og områder rundt bør alltid holdes rene. Bruk en fuktig klut.

4. Operasjon når ovnen er tom.

Apparatet må ikke brukes med innstillingen "MICROWAVE" (Mikrobølger) eller "COMBINATION" (Kombinasjon) UTEN MAT I OVNEN. Dersom ovnen brukes når den er tom kan dette skade apparatet.

5. Ledning

Dersom strømledningen er skadet, utgjør den en potensiell fare og må skiftes ut av produsenten, en serviceagent eller en lignende kvalifisert person. Ikke senk ovnen ned i vann. Hold ledningen unna varme overflater. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller kjøkkenbenk. Baksiden av apparatet varmes opp under bruk. Ikke la ledningen komme i kontakt med baksiden av apparatet eller kabinettoverflaten.

6. Varme overflater

Utvendige overflater på ovnen, inkludert luftventiler i kabinettet og døren vil bli varme under bruk. ("Grill" (Grill), "Convection" (Varmluft) og "Combination" (Kombinasjon)). Vær forsiktig når døren åpnes eller lukkes, og når du setter inn eller tar ut mat og tilbehør. Ovnen har varmeelementer plassert i toppen og bak i ovnen. Etter bruk kan taket, vegger og gulv være varme.

7. Skru av

Ved elektrisk feil kan ovnen kun slås av ved å dra ut kontakten.

Dette produktet oppfyller den europeiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og oppfyller kravene for dette. Gruppe 2 betyr at radio-frekvent energi dannes i form av elektromagnetiske bølger, med henblikk på oppvarming av mat. Klasse B betyr at dette produkt kan benyttes i almindelige husholdninger.

Når du først pakker ut ovnen

1. Undersøk ovnen

Pakk ut ovnen, ta vare på emballasjen, og undersøk ovnen for skader, som bulker, knekte dørhengsler eller sprekker i døren. Dersom enheten er skadet, meld fra til leverandøren med en gang. N.B. IKKE installer enheten dersom den er skadet.

2. Dørpakninger

Apparatet bør inspiseres for skade i dørpakningene og områdene rundt. Dersom disse områdene er skadet bør apparatet ikke tas i bruk før det har blitt reparert av en servicetekniker opplært av produsenten.

3. Garantikort

Fyll ut og returner det forhåndsadresserte garantikortet.

4. Fjerning av beskyttelsesfilm

En beskyttelsesfilm brukes for å forhindre oppskraping av den ytre kassen under transport. Dra av denne filmen før installasjon eller bruk.

Ovnens plassering

1. Ovnens plassering

Ovnen må plasseres på en flat, stødig overflate. For at ovnen skal fungere slik den skal, må den ha tilstrekkelig lufttilførsel. Det må være et mellomrom på minst 5 cm (2 tommer) på høyre og venstre side og bak ovnen. Det må være en minimumsavtand på 20 cm (8 tommer) over ovnen og de to utslipsventilene på baksiden.

2. Hyller

Ikke plasser ovnen i en hylle rett over eller ved siden av en gasskokeplate eller elektrisk kokeplate, komfyr eller frityrsteker. Ovnen kan ta skade av dette. Det er farlig å plassere denne ovnen på en hylle som er så høyt oppe at mat og tilbehør ikke kan fjernes av brukeren på en sikker måte.

3. Stabling

Disse ovnene må IKKE stables oppå hverandre.

Bruk

1. Luftventiler

Denne ovnen krever fri luftsirkulering på baksiden for maksimal nedkjøling. IKKE BLOKKER LUFTVENTILENE.

2. Maksimal romtemperatur.

Ikke bruk ovnen når romtemperaturen er høyere enn 40°C (104°F) og/eller fuktigheten er høyere enn 85%. Fri luftsirkulering rundt ovnen er viktig.

3. Utendørs bruk

Ikke bruk ovnen utendørs.

4. Lagring av tilbehør

Ikke lagre andre objekter i ovnen enn de som fulgte med, når ovnen ikke er i bruk. Ved elektrisk feil kan ovnen kun slås av ved å dra ut kontakten.

Vær oppmerksom

1. Før bruk

Før du bruker CONVECTION (Varmluft), COMBINATION (Kombinasjon), GRILL (Grill), GRILL CONVECTION (Grill varmluft) eller FAN GRILL (Grill/Vifte) funksjonene for første gang, start denne ovnen uten mat på CONVECTION (Varmluft) 250°C i 20 minutter. Dette vil gjøre at oljen som blir brukt til rustbeskyttelse brenner av. Fjern alt tilbehør fra ovnen.

2. Røyk/ild

Under matlagning på MICROWAVE (Mikrobølger), dersom røyk blir observert, hold ovnsdøren lukket og skru av strømmen eller trekk ut stikkkontakten. Dersom materialer inni ovnen skulle ta fyr, hold døren lukket og trykk STOP/RESET. Slå av ved å trekke ut stikkkontakten. Hvis mulig, slå av strømmen med sikringen eller med overbelastningsbryteren.

3. Forstyrrelser

Det er en liten sjanse for forstyrrelser med svake kringkastingssignaler dersom ovnen står for nær en radio eller TV.

4. Betjening av oppvarmeren

Når du bruker strømnivåene HIGH (Høy), MEDIUM (Medium), LOW (Lav) og SIMMER (Holde varm), vil halve grillelementet og CONVECTION-viften (Varmluft) gå for å redusere oppsamlingen av damp. Pass på at du IKKE BERØRER TAKET I OVNE.

5. Rengjøring

Ikke rengjør dette apparatet med en vannstråle. Dersom ovnen ikke holdes ren, kan det føre til at ovnens interiør forfaller. Dette kan forkorte apparatets levetid og føre til farlige situasjoner.

1. Oppvarmingstider

Ettersom oppvarmingstidene MICROWAVE (Mikrobølger) og COMBINATION (Kombinasjon) er mye kortere enn ved vanlige matlagingsmetoder, er det viktig at anbefalt tid ikke overstiges uten at du først sjekker maten. Matlagingsstider gitt i grafen er omtrentlige verdier. Faktorer som kan påvirke matlagingsstidene er: utgangstemperatur, mengde, størrelse og fasong på maten og beholderne du bruker.

Brann!

Dersom anbefalte oppvarmingstider overstiges, vil maten bli ødelagt, og i ekstreme tilfeller ta fyr og muligens skade innsiden av ovnen. Det er viktig at ovnen rengjøres ofte og holdes fri for overflødig fett. Les mer under "Pleie og rengjøring av ovnen". (Se sidene 248 - 249.)

2. Små porsjoner mat

Små porsjoner mat eller mat med lav fuktighet innvendig kan brenne, tørke ut eller ta fyr dersom den kokes for lenge.

Brann!

Dersom materialer inni ovnen skulle ta fyr, hold døren lukket og trykk STOP/RESET. Trekk ut stikkkontakten hvis mulig, eller slå av strømmen med sikringen eller knappen for overbelastningsbryteren.

3. Mat komponenter

Mat som inneholder mye sukker, salt, fett og væske, varmes raskere opp av mikrobølgeovnen, fordi egenskapene ved maten tiltrekker seg mikrobølgeenergi. Kompakt mat som inneholder mye protein og fiber, fanger opp mikrobølgeenergi langsommere, noe som betyr lengre oppvarmingstid.

4. Mat med et høyt innhold av fett/sukker

Det er viktig å sette korrekt oppvarmingstid for mat som inneholder mye fett, alkohol og sukker. Dersom denne typen mat blir varmet opp for lenge kan de ta fyr. Smultringer, sirupsukkerbrød pudding, engelsk Christmas-pudding og kjøttpai MÅ ALDRI VARMES OPP UTEN TILSYN.

5. Egg

Ikke kok egg med skall med MICROWAVE (Mikrobølger). Trykket kan bygge seg opp og eggene kan eksplodere.

6. Hull i skinnen

Poteter, epler, eggeplommer, hele grønnsaker og pølser er eksempler på mat med porefri skinn. Disse må du stikke et hull i med en gaffel før de kokes med MICROWAVE (Mikrobølger), ellers kan de eksplodere.

7. Frityrsteking

Denne ovnen må ikke brukes til frityrsteking.

8. Kontrollere den indre temperaturen

For å sikre ødeleggelse av matforgiftende bakterier som lysteria og salmonella, må den indre temperaturen i maten nå minst 72°C ved gjenoppvarming. Bruk et passende termometer med sensor for å sjekke temperaturen på slutten av oppvarmingstiden. Dersom korrekt temperatur ikke er oppnådd, må maten varmes mer. IKKE bruk et husholdningstermometer (av typen som brukes i kjøtt) – bruk kun korrekt innstilt måleutstyr.

9. Væsker

Når væsker varmes opp med MICROWAVE (Mikrobølger), f.eks. supper, sauser og drinker, kan væsken nå kokepunktet uten at væsken bobler. Dette kan resultere i spontan koking av den varme væsken. For å forhindre dette, bør man gjøre følgende:

- Unngå bruk av rettsidede beholdere hvor toppen smalner inn.
- Ikke overopphet.
- Rør i væsken før du plasserer beholderen i ovnen, og gjenta når væsken har stått inne i halvparten av den totale koketiden.
- Etter oppvarming, la væsken stå i ovnen i en kort periode. Rør igjen før du forsiktig fjerner beholderen.

10. Papir, plastikk

Når mat varmes opp i plastikk- eller papirbeholdere, må ovnen kontrolleres ofte, da beholdere av denne typen kan ta fyr ved overoppheting. (Se side 232.)

Ikke bruk resirkulerte papirprodukter, da disse kan inneholde urenheter som kan forårsake gnister og/eller brann, med mindre det fremgår av emballasjen at den er spesielt utviklet for bruk i mikrobølgeovn.

11. Gjenoppvarming

Det er særdeles viktig at oppvarmet mat blir servert "rykende varm" (72°C). Sjekk alltid maten før den serveres, og dersom det er tvil om maten er varm nok, sett den inn i ovnen igjen.

12. La maten hvile

Det er viktig at mat, som blir kokt eller oppvarmet med MICROWAVE (Mikrobølger) eller COMBINATION (Kombinasjon), får stå og hvile før den serveres. Mens maten hviler vil varmen fortsette å gjennomtrengre midten av maten, slik at maten kokes fullstendig. Jo mer ugjennomtrengelig maten er, desto lengre hviletid trenger den. Oppvarmet mat trenger også en viss hviletid.

Viktig informasjon, les nøye igjennom

13. Tilbehør

Følg spesifikke instruksjoner i denne veiledningen for bruk av tilbehør og beholdere til ovnen. Dersom instruksjonene ikke følges, kan dette skade ovnen. Vær forsiktig når du fjerner mat og/eller tilbehør fra ovnen. Risten som følger med HAR IKKE en egen lås for å unngå at den tipper over. Vær forsiktig når du trekker den ut for å fjerne maten.

14. Beholdere som brukes for matlagning

Før du bruker MICROWAVE (Mikrobølger) og COMBINATION (Kombinasjon), sjekk alltid at beholderne egner seg til denne typen bruk (Se side 232.)

IKKE bruk MICROWAVE (Mikrobølger) til forseglede beholdere, da disse vil eksplodere.

15. Bruk av viften

Etter bruk av MICROWAVE (Mikrobølger), CONVECTION (Varmluft), COMBINATION (Kombinasjon), GRILL (Grill), FAN GRILL (Grill/Vifte) eller GRILL CONVECTION (Grill varmluft) vil viftemotoren alltid rotere i ca. 5 minutter for å kjøle ned elektriske komponenter. Dette er normalt, og du kan ta ut mat selv om viftemotoren kjører.

16. Tåteflasker/glass

Tåteflasker og glass med babymat må være åpne når de varmes opp, og innholdet må røres i eller ristes før bruk. Temperaturen må også sjekkes før maten inntas.

17. Når barn bruker ovnen

Barn må bare få bruke ovnen hvis man er helt sikker på at de virkelig skjønner betjeningen og forstår farene ved feil bruk.

Konturdiagram

Tilbehør som følger med

(8) Luftfilter

KONTROLLER AT LUFTFILTRE ER MONTERT FØR DU BRUKER OVNE.

Bruk av ovnen uten luftfiltre fører til at smuss og fett tetter luftventilene, noe som igjen kan føre til at ovnen overopphetes.

Se side 250 for installasjon.

(12) Keramisk isoleringsbrett

Deler nr A06033230BP

Når metallfatet brukes med COMBINATION (Kombinasjon), plasser den keramiske platen mellom matbeholderen og risten.

Det keramiske brettet må være i ovnen under forvarming med COMBINATION-programmet (Kombinasjon).

Dersom mat plasseres direkte på den keramiske isoleringsplaten, pass på at den er ren og fettfri.

KJØL NED den keramiske platen før rengjøring.

Den keramiske platen foran må plasseres på bunnen av ovnen for å fange opp væske under grilling.

(13) Rist

Deler nr A06023C50BP

Hyllen kan brukes med CONVECTION (Varmluft), COMBINATION (Kombinasjon), GRILL CONVECTION (Grill varmluft), GRILL (Grill) og FAN GRILL (Grill/Vifte).

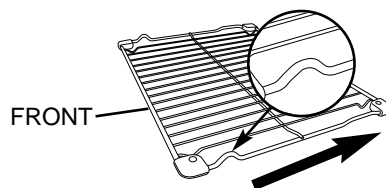
IKKE la hyllen stå i ovnen ved bruk av MICROWAVE ONLY (kun mikrobølger).

IKKE Plasser METALLBEHOLDERE DIREKTE PÅ RISTEN når du bruker COMBINATION (Kombinasjon).

Bruk det keramiske brettet.

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at hyllen tipper over.

Montering av rist



Sett risten inn i denne retningen

(14) SD-minnekort

Deler nr RP-SD016BCS0

Et SD-minnekort følger med ovnen. Dette inneholder Excel-filer som lar deg programmere ovnen med PC-en din. Du kan lagre opptil 99 kokeprogrammer på SD-minnekortet.

Dersom du mister SD-kortet eller det ikke fungerer, kontakt reparatør.

Se "Lagre programdata på et SD-kort" for informasjon om bruk av SD-kortet og programvaren for programmering av minnet.

En forklaring av din ovn

- (1) **Deksel for ovnslampen**
- (2) **Grillelementer i kvarts**
- (3) **Varmluftsvifte og varmeapparat**
- (4) **Dørhåndtak**
- (5) **Vindu**
- (6) **Kontrollpanel**
- (7) **Deksel for SD-kort**
- (9) **Ovnens utblåsningsventiler**
- (10) **Keramisk bunn**
- (11) **Hyllekneker (øvre, nedre)**

Kontrollpanel

- (15) **Tallknappene**
- (16) **Program-knapp**
- (17) **Microwave (Mikrobølger)-knapp**
- (18) **Grill (Grill)-knapp**
- (19) **Fan Grill (Grill/Vifte)-knapp**
- (20) **Convection (Varmluft)-knapp**
- (21) **Stop/Reset-knapp**
 - Før oppvarming:
 - Ett trykk nullstiller skjermen.
 - Under oppvarming:
 - Ett trykk stopper oppvarmingssyklusen og to trykk nullstiller skjermen.
 - N.B Se ide 244 for betjening mens Prog Lock (Programlås) er aktivert.
- (22) **Prog Lock (Programlås)-knapp**
- (23) **Preheat (Forvarme)-knapp**
- (24) **Combination (Kombinasjon)-knapp**
- (25) **Cooling (Kjøling)-knapp**
- (26) **Knapp for ovnslampen**
 - Ovnslampen slår seg av når døren blir lukket.
 - Dersom du vil sjekke maten, trykk på LAMP-knappen, og lampen vil lyse opp i 10 sekunder.
 - Ovnslampen slår seg på når døren blir åpnet.
- (27) **Start-panelet**
 - Repetisjonsfunksjon:**
 - Du kan repetere samme oppvarmingsprogram dersom du trykker på START-knappen innen 1 minutt etter at forrige program ble avsluttet.
 - Slukkes etter ett minutt, dersom START-knappen ikke trykkes og ovnsdøren er lukket.
 - Etter 30 minutter går skjermen tilbake til "0" når ovnsdøren åpnes.

Skjermen

Pekeren vil lyse opp for å indikere valgt program. Sjekk alltid pekerens posisjon før du trykker på START-knappen.

- (28) **Microwave (Mikrobølger)**
- (29) **Grill (Grill)**
- (30) **Fan Grill (Grill/Vifte)**
- (31) **Convection (Varmluft)**
- (32) **Preheat (Forvarme)**
- (33) **Cooling (Kjøling)**
- (34) **Microwave-strømnivå (mikrobølger)**
- (35) **Indikator for trinn i matlagingen**

SD-minnekort

Et SD-minnekort følger med denne enheten. Det lar deg lagre opp til 99 minneprogrammer i ovnen. Bruk kortet når du skal lagre eller hente frem minneprogrammer.

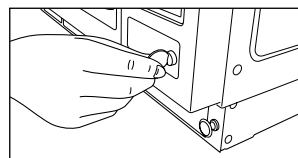
Du kan lagre minneprogrammer på SD-minnekortet ved bruk av datamaskinen din. Se "Lagre programdata på et SD-kort".

Sette inn / fjerne et SD-minnekort

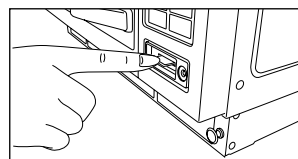
Trekk alltid ut ovnens stikkontakt før du setter inn / fjerner SD-minnekortet. Displayet skal være slukket. Ellers kan dataene på SD-minnekortet bli skadet.

Fjerning av kortet

1. Skru av dekslet foran SD-kortet og fjern det.

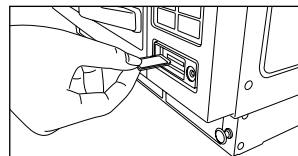


2. Trykk inn SD-minnekortet med fingeren din for å trekke det ut. Fjern så kortet.

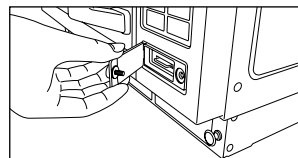


Sette inn kortet

1 Sett inn et SD-minnekort med etiketten vendt oppover slik det er angitt med -merket, helt til det klikker på plass.



2. Sett inn venstre kant av dekslet for SD-kortet. Skru igjen høyre side.



Forsiktig:

1. Når du ikke fjerner eller setter inn et SD-minnekort må dekslet alltid være lukket for å forhindre at vann eller skitt kommer inn.
2. Bruk kun SD-minnekort av den typen som er spesifisert for denne ovnen. Andre typer eller uoriginale SD-minnekort må ikke brukes.
3. Hold SD-minnekortet vekk fra statisk elektrisitet.
4. Ikke demonter eller endre SD-minnekortene.
5. Ikke utsett SD-minnekortene for fysiske støt. Ikke brett, slipp eller utsett kortene for væsker.
6. Ikke berør metallterminalene på SD-minnekortet med hånden din eller metall.
7. Ikke fjern etiketten. Ikke fest en annen etikett på minnekortet.
8. Ikke utsett SD-minnekortene for høye temperaturer eller direkte sollys.
9. Ikke utsett SD-minnekortene for etsende gasser.
10. Hvis du mister SD-minnekortet eller det blir skadet, kontakt reparatør for nytt minnekort.

Typar beholdere du kan bruke

MICROWAVE (Mikrobølger)

1. Glass

BRUK: Varmebestandig glass, f.eks. Pyrex
IKKE BRUK: Svakt glass, krystallglass som kan sprekke eller brye seg.

2. Porselen/keramisk

BRUK: Glasert porselen, porselen og keramiske fat designet for matlaging.
IKKE BRUK: Fine porselensfat med mønster i metall. Mugger med limte håndtak.

3. Keramikkvarer/Leirvarer/Steintøy

BRUK: Hvis det er fullstendig glasert.
IKKE BRUK: Hvis det ikke er glasert – disse platene kan absorbere vann som absorberer energi. Dette gjør platen varm og øker oppvarmingstiden.

4. Folie/Metall

BRUK: Kun for gjenoppvarming: Individuell del, foliebeholdere med åpen topp. Pass på at beholderne ikke kommer i kontakt med VEGGENE eller DØREN. Ikke kok mat i foliebeholdere. Små mengder folie kan brukes for å beskytte kjøttbiter under opptinning – pass på at folien ikke kommer i kontakt med veggene eller døren.

IKKE BRUK: Metalliske fat, rist, enhver plate med MØNSTER AV METALL eller UTSMYKNING. METALLGRILLSPYD. IKKE GJENBRUK FOLIEBEHOLDERE - ELEKTRODEOVERSLAG kan oppstå hvis de blir BULKET/SKADET. Ikke bruk plater av stilen Le Cruuset (Støpejern dekt av emalje) Disse kan kun brukes på CONVECTION (Varmluft) eller GRILL (Grill).

5. Plastikk

BRUK: Varmebestandig plastikk, som Durable Polysulfon, heller enn myke plastikkfallerener. (Fjern eventuelle metallknuter.)

IKKE BRUK: Melamin, Polypropilen, Fenol urea, bruk heller ikke plastikkposer og beholdere som brukes for oppbevaring, f.eks. margarin, yoghurt og majonesbokser.

6. Plastfolie

BRUK: Ikke-plastiserende plastfolie designet for bruk i mikrobølgeovner. Ikke la plastfolien komme i kontakt med maten. For å forhindre alvorlige brannskader fra varm damp, stikk hull i folien for å la luft slippe ut, og vær forsiktig når du fjerner folien fra platen.

IKKE BRUK: Folie designet bare for å dekke til mat.

7. Tre/kurv

BRUK: Grillspyd lagd i tre som er designet for bruk med mat.

IKKE BRUK: Kurver, treskåler (etter en periode har disse en tendens for å tørke ut og kan ta fyr)

8. Papir

BRUK: Engangs, polyesterbelagt kartongplater hvis de er designet for mikrobølgeovner.

IKKE BRUK: Papierservietter (disse kan ta fyr), voksbelagte kopper, resirkulerte produkter (med mindre produsenten har oppgitt at de kan brukes i mikrobølgeovner)

COMBINATION (Kombinasjon)

Combination (Kombinasjon)-programmene bruker mikrobølger og varme (CONVECTION (Varmluft) eller GRILL (Grill)), derfor må du være nøye med valget av beholderen.

BRUK: Metallbeholdere, sjekk at de ikke har hakkete metall sømmer. Keramiske beholdere som ikke har metallmønstre. Varmebestandig glass og porselen.

IKKE BRUK: Emaljerte gjenstander (som kan ha gull/metall mønster). Emaljert støpejern, f.eks. Le Creuset. Enhver beholder som ikke er varmestandig, f.eks. som er laget av plastikk og plastfolie.

CONVECTION / GRILL CONVECTION (Varmluft / Grill varmluft)

BRUK: Enhver beholder som passer til konvensjonelle ovner, f.eks. metalliske, keramiske, emaljert støpejern, o.l.



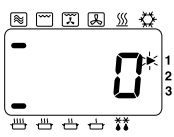



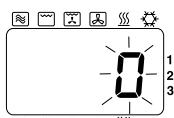

IKKE BRUK: Plastikkbeholdere, trefilmer, tre/kuurv, glass, papir.

GRILL / FAN GRILL (Grill / Grill/Vifte)

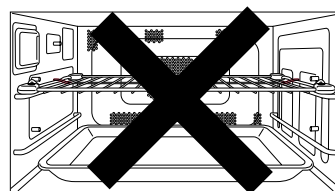
BRUK: Enhver beholder passende for intens grilling, f.eks., rustfritt stål, Le Creuset, keramisk, bakepapir, o.l.

IKKE BRUK: Plastikkbeholdere, fin keramisk, plastfolie, o.l.






Bruk av funksjonen "Microwave (Mikrobølger)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk strømnivå. 	Trykk på MICROWAVE (Mikrobølger) for å velge strøm. f.eks. HIGH (Høy) – se under.	
3 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 4 min. 30 sek. Trykk 4, 3 og 0. Maks tid du kan stille inn: HIGH (Høy) 15 min Annen 60 min	
4 Trykk START-knappen. 	Skjermvinduet vil telle ned tiden. Kjøleviften vil slå seg på.	
5 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



Ikke bruk risten eller den keramiske isolasjonsplaten når du bruker funksjonen MICROWAVE (Mikrobølger).

TRYKK	STRØMNIVÅ	WATT
Én gang		HØY 1350
To ganger		MEDIUM 650
3 ganger		LAV 420
4 ganger		HOLDE VARM 240
5 ganger		TINE 180
6 ganger	—	ETTERVARME 0

• Flertrinns (Sekvens) oppvarming

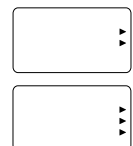
Ovnen kan programmeres opp til 3 ulike trinn for å betjene i sekvens. Disse kan være MICROWAVE (Mikrobølger), GRILL (Grill), CONVECTION (Varmluft), FAN GRILL (Grill/Vifte), GRILL CONVECTION (Grill varmluft) eller COMBINATION (Kombinasjon). Dersom oppvarmingstiden er lenger enn 15 minutter på HIGH (Høy) effekt, bruk 2-trinns programmering.

For 2 trinns programmering:

Følg trinn 1-3 når du går inn i neste oppvarmingsprogram, og trykk START.

For 3 trinns programmering:

Følg 2 trinns programmering og gå inn i et 3. oppvarmingsprogram før du trykker START.



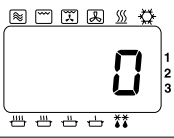



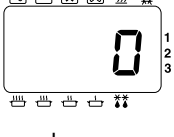

• Varme overflater

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

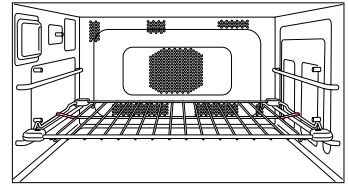
• Repeteringsfunksjon

Se side 230.

Bruk av funksjonen "Convection (Varmluft)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk CONVECTION (Varmluft).*	Velg ovnstemperaturen. f.eks. 180°C Trykk CONVECTION (Varmluft) igjen til temperaturen vises på skjermen. Temperaturen teller opp i 10°C fra 100°C-250°C.	
3 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 18 min. Trykk inn 1, 8, 0 og 0. Makstid er: 99 min. 99 sek.	
4 Trykk START-knappen.	Skjermen vil telle ned tiden. Kjøleviften slår seg på.	
5 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser fatet på rist NEDERST i ovnen. Mat kan legges direkte på risten, dersom den rengjøres godt før bruk.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at risten tipper over. Vær forsiktig når du tar ut mat.

* Ovnen vil huske forrige temperatur du bruke for CONVECTION (Varmluft) hvis du skulle ønske å bruke denne igjen. Når matlagingen er ferdig, trykk CONVECTION (Varmluft) igjen for å starte samme temperatur om igjen.

• Varme overflater

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

• Flertrinns (Sekvens) oppvarming

Se side 233.

• Hente frem igjen CONVECTION (Varmluft)-temperatur

Valgt temperatur vises i 3 sekunder ved å trykke CONVECTION (Varmluft)-knappen. Temperaturen vil vises i en kort periode i vinduet før gjenværende oppvarmingstid vises igjen. Temperaturen kan ikke endres i løpet av et program.

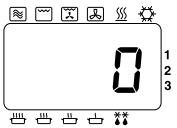

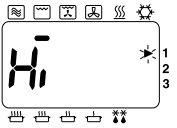





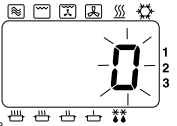
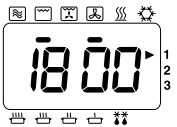
• Forvarme

For best resultater for CONVECTION (Varmluft) bør ovnen forvarmes.
(Se side 246.)

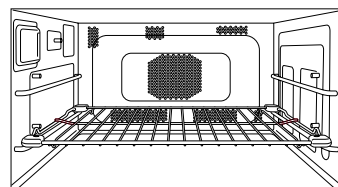
• Repeteringsfunksjon

Se side 230.

Bruk av funksjonen "Grill Convection (Grill varmluft)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk GRILL (Grill). 	Høy eller lav nivå kan velges, men grilltemperaturen settes automatisk når du trykker CONVECTION (Varmluft)-knappen.	
3 Trykk CONVECTION (Varmluft). 	Velg ovnstemperatur. f.eks. 180°C Trykk CONVECTION (Varmluft) igjen til temperaturen vises på skjermen. Temperaturen teller opp i 10°C fra 100°C-250°C.	
4 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 18 min. Trykk inn 1, 8, 0 og 0. Makstid er: 99 min. 99 sek.	
5 Trykk START-knappen. 	Skjermen vil telle ned tiden. Kjøleviften slår seg på.	
6 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser fatet på rist NEDERST i ovnen. Mat kan legges direkte på risten, dersom den rengjøres godt før bruk.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at risten tipper over. Vær forsiktig når du tar ut mat.

* Ovnen vil huske forrige temperatur du bruke for GRILL CONVECTION (Grill varmluft) hvis du skulle ønske å bruke denne igjen.
Når matlagingen er ferdig, trykk CONVECTION (Varmluft) igjen for å starte samme temperatur om igjen.

• Varme overflater

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

• Flertrinns (Sekvens) oppvarming

Se side 233.

• Hente frem igjen CONVECTION (Varmluft)-temperatur

Valgt temperatur vises i 3 sekunder ved å trykke CONVECTION (Varmluft)-knappen. Temperaturen vil vises i en kort periode i vinduet før gjenværende oppvarmingstid vises igjen. Temperaturen kan ikke endres i løpet av et program. Fremhenting av grilltemperatur er ikke tilgjengelig.

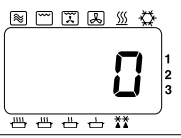

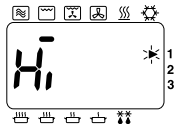
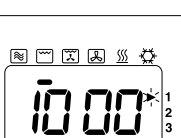

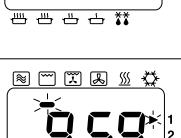


• Forvarme

For best resultater for CONVECTION (Varmluft) bør ovnen forvarmes. (Se side 246.)

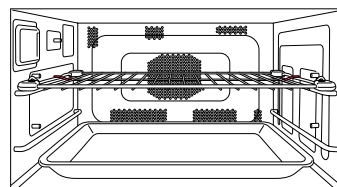
• Repeteringsfunksjon

Se side 230.

Bruk av funksjonen "Grill (Grill)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk GRILL (Grill). 	Velg grillnivå. f.eks Hi. Skjerm Kraft 1. trykk Hi (Høy) 1840 W 2. trykk Lo (Lav) 1500 W	
3 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 10 min. Trykk inn 1, 0, 0 og 0. Makstid er: 60 min.	
4 Trykk START- knappen. 	Skjermen vil telle ned tiden. Varmluftsviften skrur på.	
5 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser
beholderen på risten i ØVRE
posisjon.

Den keramiske isolasjonsplaten må
plasseres på bunnen for å fange
opp drypp fra maten. Små matbiter
som kan falle gjennom risten kan
kokes på den keramiske
isolasjonsplaten med risten i ØVRE
posisjon.

Tørk ofte for å unngå spruting.
Dype skåler kan fullføres under
grillen plassert på risten i NEDRE
posisjon eller direkte på den
keramiske platen.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås
som hindrer at risten tipper over.
Vær forsiktig når du tar ut mat.

• Varme overflater

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

• Flertrinns (Sekvens) oppvarming

Se side 233.

• Hente frem igjen GRILL (Grill)-temperatur

Grilltemperaturen vises i 3 sekunder ved å trykke GRILL (Grill)-knappen.
Grillnivået vil vises på skjermen før gjenværende tid vises igjen.

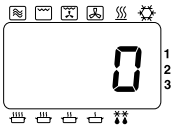



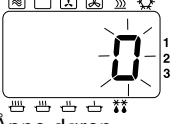

• Forvarme

For best resultater for CONVECTION (Varmluft) bør ovnen forvarmes.
(Se side 246.)

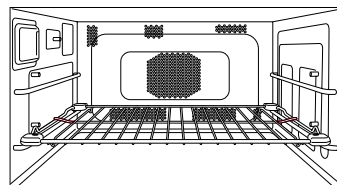
• Repeteringsfunksjon

Se side 230.

Bruk av funksjonen "Fan Grill (Grill/Vifte)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk FAN GRILL (Grill/Vifte).*	Velg ønsket Fan Grill (Grill/Vifte)-temperatur, f.eks. 180 °C Trykk FAN GRILL (Grill/Vifte) igjen til temperaturen vises på skjermen. Temperaturen teller opp i 10°C fra 100°C-250°C.	
3 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 20 min. Trykk inn 2, 0, 0 og 0. Makstid er: 99 min. 99 sek.	
4 Trykk START- knappen.	Skjermen vil telle ned tiden. Varmluftsviften skrur på.	
5 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser fatet på rist NEDERST i ovnen. Mat kan legges direkte på risten, dersom den rengjøres godt før bruk.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at risten tipper over. Vær forsiktig når du tar ut mat.

* Ovnen vil huske forrige temperatur du brukte for FAN GRILL (Grill/Vifte), hvis du skulle ønske å bruke denne igjen. Når matlagingen er ferdig, trykk FAN GRILL (Grill/Vifte) igjen for å starte samme temperatur om igjen.

• Varme overflater

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

• Flertrinns (Sekvens) oppvarming

Se side 233.

• Richiamare la temperatura Fan Grill (Grill/Vifte)

Valgt temperatur vises i 3 sekunder ved trykke FAN GRILL (Grill/Vifte)-knappen.

Temperaturen vil vises for en kort periode i vinduet før gjenværende oppvarmingstid vises igjen.

Temperaturen kan ikke endres i løpet av et program.

• Forvarme

For best resultater for Convection (Varmluft) bør ovnen forvarmes.

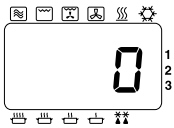

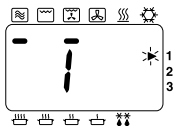



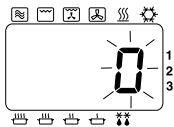

(Se side 246.)

• Repeteringsfunksjon

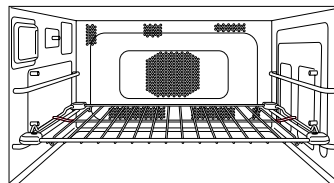
Se side 230.

Bruk av funksjonen "Combination (Kombinasjon)"

Forhåndsinnstilt Combination (Kombinasjon)

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk COMBINATION (Kombinasjon)-knappen. 	Velg forhåndsinnstilt COMBINATION (Kombinasjon) Nummer (1-5). f.eks 1 – se under.	
3 Velg tid.	Trykk på nummerknappene for å stille inn oppvarmingstiden. f.eks. 3 min. Trykk inn 3, 0 og 0. Makstid er: 5 min.	
4 Trykk START-knappen. 	Skjermen vil telle ned tiden.	
5 Åpne døren.	Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet. Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.	Slutten av programmet  Åpne døren 

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser beholderen på risten i NEDRE posisjon.
Den keramiske isolasjonsplaten må brukes dersom beholderen er av metall, plasser ALDRI en metallbeholder direkte på risten når du koker på COMBINATON (Kombinasjon) da dette kan skade beholderen/ovnen eller føre til elektrodeoverslag.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at risten tipper over. Vær forsiktig når du tar ut mat.

TRYKK	SKJERM	MICROWAVE (MIKROBØLGER) STYRKE	INNSTILLING FOR GRILL ELLER CONVECTION (VARMLUFT)	GRILLNIVÅ ELLER CONVECTION (VARMLUFT) TEMPERATUR	MAKSIMAL OPPVARMINGSTID
1 gang	1*	HØY	Fan Grill (Grill/Vifte)	250°C	5 min.
2 ganger	2	LAV	Fan Grill (Grill/Vifte)	250°C	60 min.
3 ganger	3	TINE	Fan Grill (Grill/Vifte)	250°C	60 min.
4 ganger	4	LAV	Grill Convection (Grill varmluft)	250°C	60 min.
5 ganger	5	LAV	Grill	Høy	60 min.



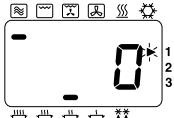











*Combi 1 kan kun brukes som **første trinn** i et 2- eller 3-trinns oppvarmingsprogram.

Bruk av funksjonen “Combination (Kombinasjon)”

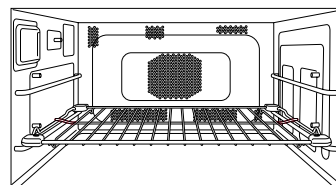
- **Varme overflater**
Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.
- **Flertrinns (Sekvens) oppvarming**
Se side 233.
- **Hente frem forhåndsinnstilt Combination (Kombinasjon)-nummer**
Det forhåndsinnstilte Combination (Kombinasjon)-nummeret (1-5) som er valgt vises i 3 sekunder ved å trykke COMBINATION (Kombinasjon)-knappen.
Det forhåndsinnstilte Combination (Kombinasjon)-nummeret vil vises i displayet før det skifter tilbake til gjenstående oppvarmingstid.
- **Forvarme**
For best resultater for COMBINATION (Kombinasjon) bør ovnen forvarmes.
(Se side 246.)
- **Repeteringsfunksjon**
Se side 230.

Bruk av funksjonen "Combination (Kombinasjon)"

Manuell Combination (Kombinasjon)

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen vil slås på. Ovnslampen slås av.	
2 Trykk strømnivå.** 	Trykk på MICROWAVE (Mikrobølger) for å velge strøm. f.eks. LOW (lav).	
3 Trykk GRILL (Grill).*  eller FAN GRILL (Grill/Vifte)***  eller CONVECTION (Varmluft)* ***  eller GRILL (Grill)*  + CONVECTION (Varmluft)* *** 	MWO + GRILL Velg grilltemperatur. Skjerm Kraft 1. trykk Hi (Høy) 1840 W 2. trykk Lo (Lav) 1500 W F.eks. Hi. ELLER MWO + FAN GRILL Trykk Fan Grill (Grill/Vifte)-knappen til ønsket temperatur vises i displayet. F.eks. 200 °C. ELLER MWO + CONVECTION Trykk Convection (Varmluft)-knappen til ønsket temperatur vises i displayet. F.eks. 200 °C. ELLER MWO + GRILL CONVECTION Nivåene Hi (Høy) eller Lo (Lav) kan velges, men Grill (Grill)-temperaturen settes automatisk ved å trykke Convection (Varmluft)-knappen. + Trykk Convection (Varmluft)-knappen til ønsket temperatur vises i displayet. F.eks. 200 °C.	    
4 Velg tid.	Trykk nummerknappene for å angi oppvarmingstid. F.eks. MWO + GRILL 18 min. Trykk knappene 1, 8, 0 og 0 Maks oppvarmingstid er: 60 min.	

AKTUELT TILBEHØR



For best resultat, plasser beholderen på risten i NEDRE posisjon.

Den keramiske isolasjonsplaten må brukes dersom beholderen er av metall, plasser ALDRI en metallbeholder direkte på risten når du koker på COMBINATON (Kombinasjon) da dette kan skade beholderen/ovnen eller føre til elektrodeoverslag.

Forsiktig:

Det finnes ingen sikkerhetslås som hindrer at risten tipper over. Vær forsiktig når du tar ut mat.



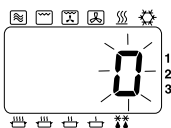

* Kombinasjon av MICROWAVE (Mikrobølger) og GRILL (Grill) og CONVECTION (Varmluft) er mulig.

** Combination (Kombinasjon)-innstillinger som benytter strømnivået HIGH (Høy), kan kun brukes som første trinn av et 2- eller 3-trinns oppvarmingsprogram, og for oppvarmingstider på maks 5 min.

***Ovnen vil huske forrige temperatur du brukte for CONVECTION (Varmluft), GRILL CONVECTION (Grill varmluft) eller FAN GRILL (Grill/Vifte) sammen med funksjonen COMBINATION (Kombinasjon) i tilfelle du skulle ønske å bruke denne igjen. Når matlagingen er ferdig, trykk CONVECTION (Varmluft) eller FAN GRILL (Grill/Vifte) når matlagingen er ferdig, og den sist brukte temperaturen vil vises.

(HANDLING 5-6 fortsetter på neste side.)

Bruk av funksjonen "Combination (Kombinasjon)"

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
<p>5 Trykk START-knappen.</p> 	Skjermen vil telle ned tiden.	
<p>6 Åpne døren.</p>	<p>Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet.</p> <p>Fjern maten. Skjermen vil indikere forrige program.</p>	<p>Slutten av programmet</p>  <p>Åpne døren</p> 

- **Varme overflater**

Vær forsiktig når du tar ut varm mat. Bruk ovnshansker.

- **Flertrinns (Sekvens) oppvarming**

Se side 233.

- **Hente frem igjen Grillnivå (Kun Grill Combination)**

Grilltemperaturen vises i 3 sekunder ved å trykke GRILL (Grill)-knappen. Nivået vil vises på skjermen før gjenværende grilltid vises igjen.

- **Hente frem igjen CONVECTION (Varmluft)-temperatur**

Valgt temperatur vises i 3 sekunder ved å trykke CONVECTION (Varmluft)-knappen. Temperaturen vil vises i en kort periode i vinduet før gjenværende oppvarmingstid vises igjen. Temperaturen kan ikke endres under et program.

- **Hente frem igjen FAN GRILL (Grill/Vifte)-temperatur**

Valgt temperatur vises i 3 sekunder ved trykke FAN GRILL (Grill/Vifte)-knappen. Temperaturen vil vises i en kort periode i vinduet før gjenværende oppvarmingstid vises igjen. Temperaturen kan ikke endres under et program.

- **Forvarme**

For best resultater for Combination (Kombinasjon) bør ovnen forvarmes. (Se side 246.)

- **Repeteringsfunksjon**

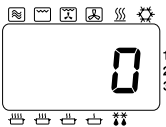

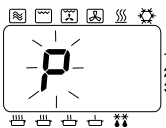
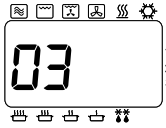



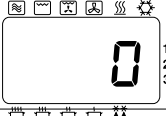
Se side 230.

Innstillin av minneprogrammer

Påse at SD-minnekortet er satt inn i ovnen.

Ovnen din har 99 tomme minneprogrammer for dine egne oppvarmingskrav.

Alle de 99 minneprogrammene kan stilles inn manuelt ved å bruke programknappen på kontrollpanelet. Disse programmene kan også lagres på SD-minnekortet ved å bruke en PC (se "Lagre programdata på et SD-kort"). All programinformasjonen som lagres direkte på SD-minnekortet vil overstyre alle tidligere manuelt innstilte programmer.

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren.	Ovnslampen slås på.	
2 Trykk PROG-knappen.  Hold døren åpen.	Hold knappen inne i 2 sekunder til "P" vises.	
3 Trykk inn programnummer.	f.eks. for å sette program 03: HOLDE VARM i 20 min. Trykk inn 0 og 3. Dersom programmet allerede er valgt, vil dette vises på skjermen. Dersom programminnet er tomt vil programnummeret vises på skjermen.	
4 Velg styrke.	f.eks. Trykk på MICROWAVE (Mikrobølger)-platen 4 ganger.	
5 Velg tid.	f.eks trykk inn 2, 0, 0, og 0 på tallknappen.	
6 Trykk PROG-knappen. 	Etter 3 sekunder går skjermen tilbake til "0".	

• Programlås

Det er IKKE mulig å gå inn i et program når Programlåsen er aktivert.
(Se side 243.)

• Flertrinns (sekvens-koking)

Det er mulig å lagre i minnet 2 eller 3 trinns program ved bruk av MICROWAVE (Mikrobølger), CONVECTION (Varmluft), GRILL (Grill), FAN GRILL (Grill/Vifte), GRILL CONVECTION (Grill varmluft) eller COMBINATION (Kombinasjon).

• Endre et minneprogram

For å endre et program, følg trinn 1-6 på side, og tast inn det nye programmet.

Bruk av minneprogrammer

Pass på at SD-minnekortet har blitt satt inn i ovnen.
 Bruk de 99 minneprogrammene.

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Sett inn maten. Lukk døren.	Ovnslampen slås på. Ovnslampen slås av.	The display shows a large '0' in the center. Above the display are icons for memory (a square with a square inside), timer (a clock), and settings (a gear). To the right of the display are the numbers 1, 2, and 3. Below the display are icons for oven functions: a flame, a flame with a plus sign, a flame with a minus sign, and a flame with a plus/minus sign.
2 Trykk på tallknappen.	f.eks. for program 03. Trykk inn 0 og 3. Dette eksemplet for et forhåndsinnstilt minneprogram: Styrke; HOLDE VARM for 20 min.	The display shows '03' in the center. The icons and layout are identical to the first row.
3 Trykk START-knappen. 	Skjermen vil telle ned tiden.	The display shows '19:59' in the center. The icons and layout are identical to the first row.

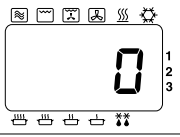

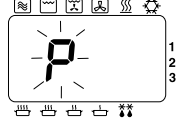
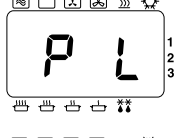
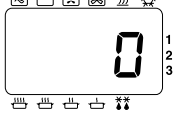
• Programlås

Dersom programlåsen er aktivert, vil programmet starte umiddelbart, derfor trenger man ikke trykke på START-knappen.

Hvordan aktivere programlåsen

Ett-trykk-modus

Når programlåsen er aktivert vil ovnen operere i "Ett-trykk" modus.
F.eks. trykk påkrevd minneprogramnummer og ovnen vil starte med en gang.
Du trenger ikke trykke START-knappen.

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren.	Ovnslampen slås på.	
2 Trykk PROG LOCK (Programlås)-knappen. 	"P" vises. HOLD DØREN ÅPEN. Etter 2 sekunder..... Etter 3 sekunder.....	  

• Avbrutt program

Dersom døren åpnes under et program vil gjenværende oppvarmingstid annulleres.

• Repeteringsfunksjon

Når et manuelt innstilt oppvarmingsprogram er ferdig, vil ovnen automatisk vise programmet i displayet, i tilfelle du ønsker å gjenta det, selv om programlåsen er aktivert.

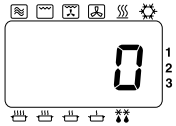


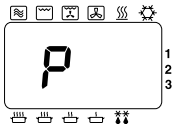
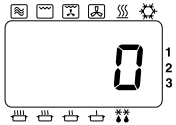
• Stille inn nye programmer

Når programlåsen er aktivert er det ikke mulig å gå inn i et minneprogram eller endre pipetonen.
(Se side 247.)

• Stop/Reset-knapp

Under oppvarming, ett trykk stopper oppvarmingssyklusen, programmet blir nullstilt og skjermen går tilbake til "0".

Hvordan deaktivere programlåsen

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren.	Ovnslampen slås på.	
2 Trykk PROG-knappen. 	Hold knappen inne i 2 sekunder til "P L" vises. HOLD DØREN ÅPEN. Etter 2 sekunder..... Etter 3 sekunder.....	  

• To-trykk-modus

Ovnen går tilbake til 2 TOUCH OPERASJON (2 TRYKKS OPERASJON) når du deaktiverer programlåsen.

Trykk påkrevd knapp, tallknapper og så START-knappen.

• Avbrutt program

Dersom døren åpnes under et program straks programlåsen har blitt deaktivert, vil gjenværende oppvarmingstid stå på skjermen til døren blir lukket og START trykkes.

• Repeteringsfunksjon

Når et manuelt innstilt oppvarmingsprogram er ferdig, vil ovnen automatisk vise programmet i displayet, i tilfelle du ønsker å gjenta det, med deaktivert programlås.

• Stille inn nye programmer

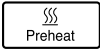







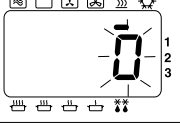


Når programlåsen er deaktivert kan du angi nye oppvarmingsprogrammer.

Programliste

Det er mulig å sjekke at programmene er lagret på SD-minnekortet. Med døren åpen, trykk på START og tallet 1 samtidig. (Ovnen vil lage en lyd.) Etter 2 sekunder vil skjermen vise hvert individuelle trinn av hvert minneprogram i rekkefølgen 01, 02, 03 osv. Til slutt vil den vise pipetoneinnstillingen og programlås-symbolet (P.L), samt tidsintervallet for rengjøring av luftfilteret, før den går tilbake til "0".

Hold ovnen varm

For å bidra til raskere oppvarmings- og brunstekingsresultater, er PREHEAT (Forvarme) funksjonen designet for å holde ovnen på en bakgrunnstemperatur på 190°C, 220°C eller 240°C for en varm start før bruk av GRILL (Grill), CONVECTION (Varmluft), FAN GRILL (Grill/Vifte), GRILL CONVECTION (Grill varmluft) eller COMBINATION (Kombinasjon).

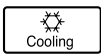
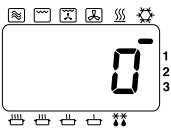

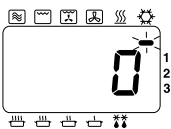
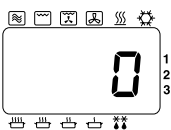
HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
<p>1 Trykk PREHEAT (Forvarme)-knappen.*</p> 	<p>Velg ønsket temperatur for forhåndsoppvarming når displayet er tomt eller viser "0". f.eks. 220°C</p> <p>1 trykk 190°C 2 trykk 220°C 3 trykk 240°C</p>	
<p>2 Trykk START-knappen.</p> 	<p>Forvarmingstemperatur vil holde seg på valgte nivå. Forvarmingstemperaturen er nådd når "P" blinker. Døren må holdes lukket. Dersom ovnen ikke brukes, slå forvarmingen seg automatisk av etter 4 timer.</p>	
<p>3 Åpne døren.</p> <p>Lukk døren.</p> <p>Trykk START-knappen.</p> 	<p>Plasser mat i ovnen.</p> <p>Velg program. f.eks. CONVECTION (Varmluft) 220°C 15 min.</p> <p>Skjermen vil telle ned tiden.</p> <p>Ved slutten av oppvarmingsprogrammet vil ovnen pipe 3 ganger, og "0" vil blinke på skjermen til døren blir åpnet.</p>	   
<p>4 Åpne døren.</p>	<p>Skjermen vil indikere forrige program.</p> <p>Dersom START ikke blir trykt innen 1 minutt vil ovnen gå tilbake til tidligere valgte PREHEAT (Forvarme) temperatur.</p>	 <p>Etter 1 minutt</p> 

Merknader om Forvarming og Nedkjøling:

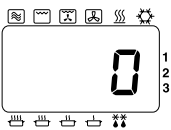

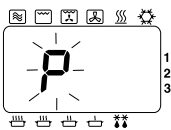




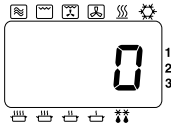
- Kun funksjonene PREHEAT (Forvarme) og COOLING (Kjøling) kan velges når skjermen er blank. Alle andre programmer må ha "0" på skjermen.
- Du kan velge PREHEAT (Forvarme)-funksjonen mens COOLING (Kjøling) kjøres, og omvendt.
- Etter en oppvarmingsfunksjon er fullført vil ovnen automatisk gå tilbake til PREHEAT (Forvarme)-funksjonen.
- * Ovnen vil huske sist brukte PREHEAT (Forvarme) temperatur dersom du skulle ønske å bruke den samme om igjen. Trykk PREHEAT (Forvarme)-knappen, og forrige temperatur vil vises.

Rask nedkjøling av ovnen

For å kjøle ned ovnen raskt har Panasonic Combi en Cooling (Kjøling)-knapp. Cooling (Kjøling)-knapp kan brukes på slutten av koketiden for å kjøle ned ovnen for rengjøring eller dersom det kreves for avtinning eller oppvaring med MICROWAVE (Mikrobølger) mens PREHEAT (Forvarme)-funksjonen brukes.

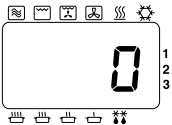

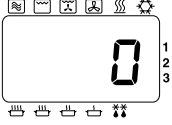




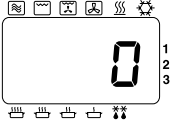
HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Trykk COOLING (Kjøling)-knappen. 	Du kan velge COOLING (Kjøling) når skjermen er blank (døren er lukket) eller når skjermen viser "0" (døren er åpen).	f.eks. skjermen viser "0" 
2 Trykk START-knappen. 	<ul style="list-style-type: none"> • COOLING (Kjøling)-viften og CONVECTION (Varmluft)-viften vil slå seg på. • Ovnsdøren kan åpnes eller lukkes. Men kjøles raskere ned når døren er åpen. • Ovnen vil kjøles ned innen 3-30 min. avhengig av temperaturen. 	
3 Når ovnen er avkjølt.	COOLING (Kjøling)- og CONVECTION (Varmluft)-viftene slår seg av.	

Hvordan endre pipetonen

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM															
1 Åpne døren. Hold døren åpen.	Ovnslampen slås på.																
2 Trykk PROG-knappen. 	Hold knappen inne i 2 sekunder.																
3 Trykk START-knappen. 	Trykk på START-knappen for å velge lydnivå. (f.eks. to ganger for Medium) <table border="1" data-bbox="467 1367 1002 1503"> <thead> <tr> <th>Trykk nr</th> <th>Skjerm</th> <th>Lydnivå</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Høyest</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Stillest</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Stille</td> </tr> </tbody> </table>	Trykk nr	Skjerm	Lydnivå	1	b-3	Høyest	2	b-2	Medium	3	b-1	Stillest	4	b-0	Stille	
Trykk nr	Skjerm	Lydnivå															
1	b-3	Høyest															
2	b-2	Medium															
3	b-1	Stillest															
4	b-0	Stille															
4 Trykk PROG-knappen. 	Etter 3 sekunder går skjermen tilbake til "0".	 <p>Etter 3 sekunder</p> 															

Hvordan endre rengjøringsintervall for luftfilter

En advarsel om at luftfilteret må rengjøres vil vises ("FILT") i displayet. Ovnens er programmert til å vises "FILT"-advarselen etter 500 brukstimer. Når "FILT" vises i displayet, fjern luftfilteret og rengjør det med varmt såpevann. Trykk STOP/RESET for å nullstille skjermen.

HANDLING	INFORMASJON	SKJERM
1 Åpne døren. Hold døren åpen.	Ovnslampen slås på.	
2 Lukk døren mens du trykker START-knappen og åpne døren.  Hold døren åpen.		
3 Trykk 3 på tallknappen. 	Det programmerte intervallet vil vises. f.eks. 500 timer.	
4 Velg med tallknappen.	Opptil 9999 timer. f.eks 600 timer. Trykk inn 6, 0 og 0.	
5 Trykk PROG-knappen. 	Etter 3 sekunder går skjermen tilbake til "0".	

For å sjekke totalt antall brukstimer,

- 1 Åpne døren. Hold døren åpen.
- 2 Trykk inn 3 på tallplaten mens du trykker inn START.
- 3 Totalt antall brukstimer vil vises på skjermen. f.eks. hvis ovnen er brukt i 20 timer:



Etter 3 sekunder går skjermen tilbake til "0".

Pleie og vedlikehold av ovnen

Det er viktig at du følger disse punktene for å få det beste ut av ovnen din. Mikrobølger trekker til seg fuktighet og fett. Derfor vil ikke en skitten ovn fungere som NORMALT.

1. Før rengjøring

Skru av strømmen og kjøøl ned ovnen før rengjøring. Bruk COOLING (Kjøling)-programmet. (Se side 247.)

Døren kan stå åpen for å la ovnen kjøle seg ned raskere.

2. Dørpakninger

Vær ekstra nøye med rengjøring av dørpakninger og områdene rundt disse.

Tørk ofte over dryppkanten for å unngå oppbygning av fuktighet og fett.

3. Dør

Hold innsiden av glasset på døren ren ved regelmessig tørke over døren med en myk, fuktig klut. Små mengder rengjøringsmiddel for ovner kan brukes - IKKE SPRAY DIREKTE på døren - **spray på en klut og tørk over**. Ikke bruk grove vaskemidler eller skuremidler.

4. Veggene i ovnen

Veggene bør regelmessig tørkes over en myk, fuktig klut. Små mengder rengjøringsmiddel for ovner kan brukes.

- IKKE SPRAY direkte på veggene - spray på en klut og tørk over.

IKKE LA RENGJØRINGSMIDDELET FOR OVNER KOMME NÆR HULLENE I VEGGEN PÅ OVNEREN.

Dersom etsende rengjøringsmiddel kommer bakom veggene, kan ovnen bli skadet.

Ikke la rengjøringsvæsker renne inn i åpningene.

Hold hyllerennene fri for fett og matavfall.

Ovnens svarte vegg har et varmebestandig belegg.

Rengjør denne veggene med ovnsrens på en klut og tørk av.

Ikke bruk stålull eller liknende ved innvendig rengjøring av ovnen.

Fett kan løses opp for enklere rengjøring ved å legge en oppkuttet, fersk, sitron i en egnet bolle med i 0,5-1,5 l varmt vann. Varm opp på HØY styrke i 10-15 minutter. Fuktigheten på veggene burde da kunne tørkes av med en klut fuktet i såpevann.

5. Gulv

Bølgeguiden er plassert under den keramiske platen Eventuelt søl må tørkes vekk for å sørge for jevn oppvarming. **Ikke bruk grove vaskemidler eller skuremidler.**

6. Tak

Tak inneholder 4 grillelementer i kvarts. Før rengjøring, pass på at taket er nedkjølt.

Tørk regelmessig av taket med en fuktet klut for å minimere oppsamlingen av fett.

7. Kontrollpanel/Deksel for SD-kort

Dersom kontrollpanelet og dekslet foran SD-kortet blir skitten, rengjør med en myk, tørr eller godt oppvridd klut.

Ikke bruke sterke rengjøringsmidler eller slipemidler på kontrollpanelet. IKKE bruk en gjennomvåt klut, da gjenværende fuktighet kan skade panelet.

8. Tilbehør

Tilbehøret bør rengjøres regelmessig for å maksimere ovnens effektivitet.

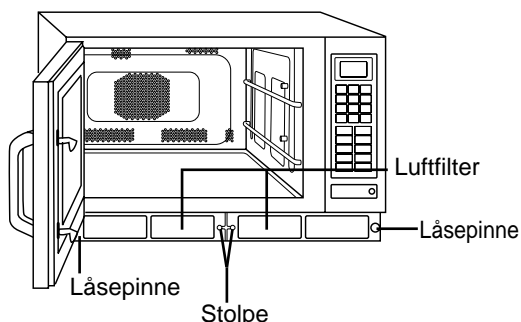
Keramisk plate - Rengjør den keramiske platen etter hvert bruk, men IKKE UTSETT DEN KERAMISKE ISOLASJONSPLATEN for KALDT vann når den er VARM - platen kan sprekke. Du kan vaske den keramiske platen i oppvaskmaskinen eller for hånd i varmt såpevann.

Rist - Denne bør rengjøres etter hver økt. Ikke bruk sterke skuremidler.

9. Luftfilter

Rengjør luftfiltrene jevnlig i henhold til følgende instruksjoner. Problemer kan oppstå dersom filtrene tettes av smuss eller fett. Hvis luftfilteret tettes, vil ovnen overopphetes.

- Fjern luftfilteret fra den fremre, nedre kanten ved å trykke ut høyre låsepinne. Skyv så filteret til høyre og løft det av stolpen i midten. Fjern luftfilteret på samme måte.
- Vask filteret i varmt såpevann.
- For å sette filteret på plass igjen, plasser filteret inntil stolpen i midten, hold fronten av låsepinnen fremover, plasser baksiden av stiften inn i tilhørende hull. Trykk inn forsiden av stiften og den vil gå tilbake på plass. Sørg for at du setter på filtrene igjen før du bruker ovnen.



Merk: Når "FILt"-symbolet vises i displayet, fjern luftfilteret og rengjør det med varmt såpevann. Trykk STOP/RESET for å nullstille skjermen.

10. Skifte ut ovnslampen

Dersom ovnslampen går kan du erstatte den selv etter følgende instruksjoner:

- Skrut av dekslet foran ovnslampen, plassert på venstre side av kabinettet.
- Skift ut den gamle lampen med en ny 240/220V 25W Maks, E-14 lampe.
- Lukk dekslet for ovnslampen og sett på skruene igjen.

FORSIKTIG:

Koble fra strømforsyningen før du skifter ut ovnslampen.

Skade

Dersom ovnen skulle bli skadet, ta kontakt med en servicetekniker før du fortsetter å bruke ovnen.

FORSIKTIG:

Ikke rengjør dette apparatet med en vannstråle.

Ikke bruk uspesifiserte kjemikalier for rengjøring, og ikke spray noe direkte på ovnens hulrom.

Dersom en "F" vises på skjermen

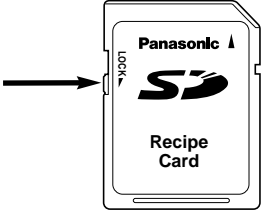
Din Panasonic Combi-ovn er utstyrt med et selvdiagnose feilkodesystem; dette betyr at ovnen selv overvåker driften og vil vise en feilkode på skjermen dersom en feil skulle oppstå. Dersom en feilkode vises på skjermen (vises som en "F" med to tall), følg disse trinnene:

1. Lukk døren og skru av kontakten. Sørg for at alle luftkanaler er åpne.
2. La stå i 1 minutt og koble så ovnen til hovedstrømmen.
3. Åpne døren og plasser mat eller en mugge med vann i ovnen, lukk døren.
4. Prøv samme funksjon som ble brukt før feilkoden vises på skjermen.

Dersom feilkoden vises igjen, kontakt forhandleren du kjøpte ovnen fra, produsenten eller en godkjent serviceagent.

Dersom en "U" vises på skjermen

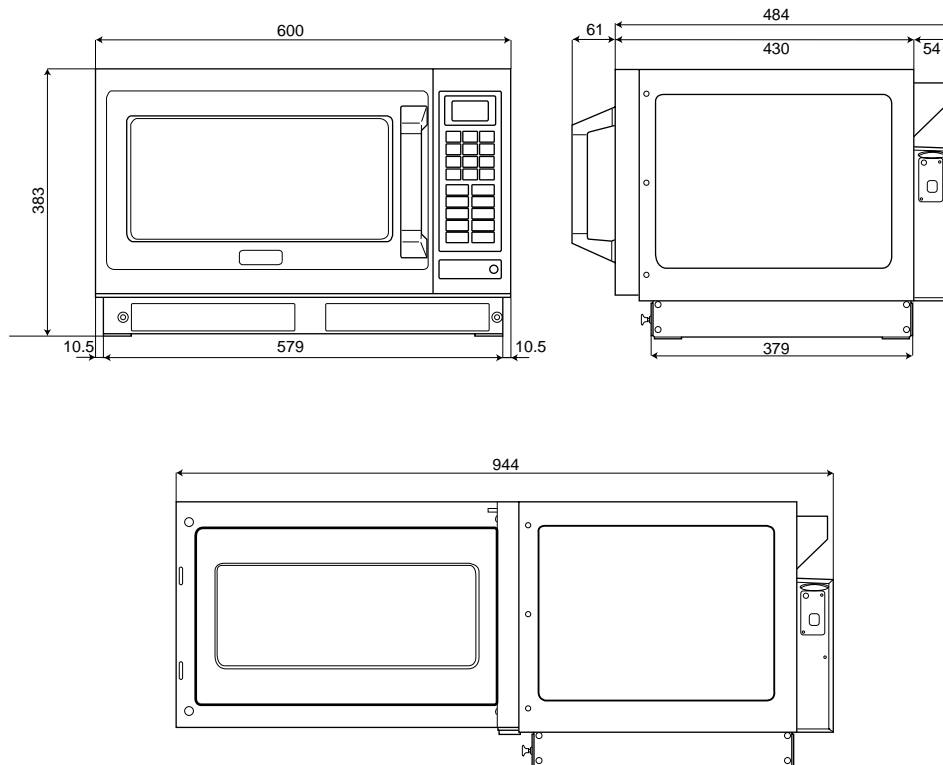
En feil ved SD-minnekortet vil også vises med en feilkode i displayet (en "U" etterfulgt av et tosifret tall). Følg trinnene i tabellen under.

KODE	PROBLEM	HANDLING
U16	SD-minnekortet er låst.	Ta ut SD-minnekortet og fjern låsen. (se under). Sett inn SD-minnekortet. Låsen fjernes når denne delen skyves oppover. 
U17	Det finnes ingen programmerbar data fra denne ovnen på SD-minnekortet. Programdata på SD-minnekortet er skadet.	Et SD-minnekort bekrefter at dette er koblet til ovnen. Sjekk om det finnes programdata fra ovnen på SD-minnekortet i din datamaskin. (Se "Lagre programdata på SD-minnekort") Når programdata blir slettet, kontakt en servicetekniker.
U19	SD-minnekortet er ikke satt inn.	Fjern dekslet for SD-kortet og sett inn et SD-minnekort.

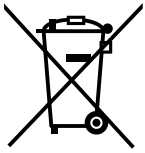
Tekniske spesifikasjoner

Modell nr.	NE-C1475
Strømkilde	230 V / 50 Hz, énfaset
Uttak	16 A
Påkrevd styrke - maks	14,5A 3,3kW
- Microwave (Mikrobølger)	2350 W
- Grill (Grill)	1950 W
- Convection (Varmluft) Heater	1950 W
Uttak - Microwave (Mikrobølger)	1350 W (IEC test prosedyre)
Grill (Grill)	1840 W
Convection (Varmluft) Heater	1800 W
Frekvens	2450 MHz
Ytre dimensjoner (V x H x D)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Indre dimensjoner (V x H x D)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettovekt	41 kg (inkludert tilbehør)

Spesifikasjonene kan endres uten varsel.



Informasjon for brukerne om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (private husholdninger)



Når et produkt og/eller medfølgende dokumenter er merket med dette symbolet, betyr det at det elektriske eller elektroniske utstyret ikke bør kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall.

For at det kasserte utstyret skal bli behandlet, gjenvunnet og resirkulert på riktig måte, må du bringe det til nærmeste innsamlingspunkt eller gjenvinningsstasjon. I enkelte land kan du alternativt returnere produktene dine til den lokale forhandleren, eventuelt mot kjøp av et tilsvarende nytt produkt.

■ Hvis du kasserer dette produktet på riktig måte, bidrar til du til å bevare verdifulle ressurser og til å motvirke de negative virkningene på miljøet og den menneskelige helse som kan forårsakes av feilaktig avfallsbehandling. Ta kontakt med de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om ditt nærmeste innsamlingspunkt.

Feilaktig kassering av dette utstyret kan kanskje bøtelegges, avhengig av nasjonale lover og regler.

For bedriftskunder i den Europeiske Union

Hvis du ønsker å kassere elektrisk og elektronisk utstyr, må du kontakte forhandleren eller leverandøren din for å få mer informasjon.

Informasjon om kassering i land utenfor den Europeiske Union

Dette symbolet er kun gyldig i den Europeiske Union.

Hvis du ønsker å kassere dette produktet, må du ta kontakt med forhandleren eller de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan det skal kasseres på riktig måte.

1. Maadoitusohjeet

TÄRKEÄÄ: OMAN TURVALLISUUTESI VUOKSI TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA ASIANMUKAISELLA TAVALLA. Jos pistorasiaa ei ole maadoitettu, sen vaihtaminen asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan on asiakkaan tehtävä ja velvollisuus.

JÄNNITETTÄ JA TEHOA KOSKEVA VAROITUS

Käytettävän jännitteen on vastattava uunissa määriteltyä jännitettä. Sallittua suuremman jännitteen käyttäminen on vaarallista, ja se saattaa aiheuttaa tulipalon tai johtaa johonkin muuhun vahinkoa aiheuttavaan onnettomuuteen.

UUNIN SIJOITUSPAIKAN VALITSEMINEN

Aseta uuni tasaiselle ja tukevalle pinnalle. Älä sijoita uunia kuumaan tai kosteaan paikkaan, kuten kaasu- tai sähkölähteen läheisyyteen. Älä käytä uunia, jos huonelämpötila on suurempi kuin 40°C ja/tai suhteellinen ilmankosteus on suurempi kuin 85 %. On tärkeätä antaa ilman virrata vapaasti uunin ympärillä. Heikkoja lähetyssignaaleja vastaanotettaessa saattaa esiintyä hieman häiriötä, jos uuni sijoitetaan liian lähelle radiota tai televisiota. Laitteen turvallinen ja tehokas toiminta edellyttää, että ilma pääsee virtaamaan tuuletusaukkoihin vapaasti (5 cm laitteen sivulla ja takana, 20 cm sen päällä).

Uuni on sijoitettava sellaiseen paikkaan, että sen pistokkeeseen pääsee käsiksi.

2. Jännite ja teho

Käytettävän jännitteen on vastattava uunissa määriteltyä jännitettä. Sallittua suuremman jännitteen käyttäminen on vaarallista, ja se saattaa aiheuttaa tulipalon tai johtaa johonkin muuhun vahinkoa aiheuttavaan onnettomuuteen.

3. Huolto

Huoltotoimenpiteiden suorittaminen on vaarallista kaikille muille kuin valmistajan kouluttamille huoltohenkilöille.

Älä poista uunin ulkokuorta

Kotelon sisällä vallitsee korkeajännite. Korjaukset ja säädöt on jätettävä pätevän huoltohenkilön tehtäväksi. Ota yhteyttä valmistajaan.

Luukun tiivisteet

Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukua, ohjauspaneelia, koteloa, turvakytkimiä tai muita uunin osia. Älä irrota ulkokuorta uunista.

Luukun tiivisteiden ja niiden ympäristön on oltava aina puhtaita. Käytä puhdistukseen kosteata liinaa.

4. Käyttäminen tyhjänä

Laitetta ei saa käyttää MIKROALTOUUNI- tai YHDISTELMÄTILASSA, JOS UUNISSA EI OLE RUOKAA. Käyttäminen tyhjänä vahingoittaa laitetta.

5. Virtajohto

Jos laitteen mukana toimitettu virtajohto vahingoittuu, se on vahinkojen välttämiseksi vaihdettava valmistajan, sen huollon tai muun vastaavalla tavalla valtuutetun henkilön toimesta. Älä upota uunia veteen. Pidä virtajohto kaukana kuumista pinnoista. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai työtason reunan yli. Laitteen takaosa kuumenee käytön aikana. Älä anna virtajohdon joutua kosketuksiin laitteen takaosan tai kotelon pinnan kanssa.

6. Kuumat pinnat

Uunin ulkopinnat, kuten kotelon ilma-aukot ja uunin luukku kuumenevat käytön aikana. (Grillaus-, kiertoilma- ja yhdistelmätoiminto) Ole varovainen luukua avatessa tai sulkiessa, kuten myös ruokia ja tarvikkeita uuniin laittaessa tai niitä sieltä poistettaessa. Lämmittimet sijaitsevat uunin päällä ja takaosassa. Käytön jälkeen uunin katto, seinämät ja lattia ovat erittäin kuumia.

7. Sammuttaminen

Sähköhäiriön ilmetessä uuni voidaan sammuttaa ainoastaan irrottamalla virtajohdon pistorasiasta.

Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi tai kypsentämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

Uunin purkaminen pakkauksesta ensimmäisen kerran

1. Tarkista uuni

Pura uuni paketista, säilytä kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista uuni vaurioiden, kuten lommojen, rikkoutuneiden luukun salpojen ja luukun säröjen varalta. Ilmoita toimittajalle välittömästi, jos laite on vahingoittunut. HUOM. ÄLÄ asenna laitetta, jos se on vahingoittunut.

2. Luukun tiivisteet

Laite on tarkistettava luukun tiivisteiden ja niiden ympäristössä olevien vaurioiden varalta. Jos nämä alueet ovat vahingoittuneita, laitetta ei saa käyttää ennen kuin valmistajan kouluttama huoltohenkilö on korjannut sen.

3. Takuukortti

Täytä ja postita esitäytetty takuukortti.

4. Suojakalvon poistaminen

Kuljetuksen aikana sattuvien vaurioiden estämiseksi laite on suojattu suojakalvolla. Poista tämä kalvo ennen asennusta tai käyttöä.

Uunin sijoituspaikan valitseminen

1. Uunin sijoituspaikan valitseminen

Uuni on sijoitettava tasaiselle ja tukevalle pinnalle. Toimiakseen asianmukaisesti laite tarvitsee riittävän ilmavirran. Uunin oikealle ja vasemmalle puolelle sekä sen taakse on jätettävä vähintään 5 cm tilaa. Uunin yläpuolella ja kahden sen takaosassa olevan ilma-aukon kohdalla on oltava vähintään 20 cm tilaa.

2. Hyllyt

Älä sijoita uunia välittömästi kaasu- tai sähkölämpölevyn, keittimen tai friteerauskeittimen yläpuolella tai vieressä olevalle hyllylle, sillä uuni saattaa vahingoittua. Uunia on vaarallista sijoittaa niin korkealle olevalle hyllylle, että käyttäjä ei pysty ottamaan siitä ruokia tai tarvikkeita turvallisesti.

3. Pinoaminen

ÄLÄ yritä pinota näitä uuneja päällekkäin.

Käyttö

1. Ilma-aukot

Jäähdytyksen mahdollisimman tehokas toiminta edellyttää, että ilma pääsee virtaamaan vapaasti uunin takana.

ÄLÄ TUKI ILMA-AUKKOJA.

2. Suurin sallittu huonelämpötila

Älä käytä uunia, jos huonelämpötila on suurempi kuin 40°C ja/tai suhteellinen ilmankosteus on suurempi kuin 90 %. On tärkeää antaa ilman virrata vapaasti uunin ympärillä.

3. Ulkokäyttö

Älä käytä laitetta ulkona.

4. Tarvikkeiden säilyttäminen

Kun uunia ei käytetä, älä säilytä laitteen mukana toimitettujen tarvikkeiden lisäksi mitään muuta sen sisällä, sillä uuni voidaan vahingossa kytkeä päälle. Sähköhäiriön ilmetessä uuni voidaan sammuttaa ainoastaan irrottamalla virtajohdon pistorasiasta.

Varoitus

1. Ennen käyttöä

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa KIERTOILMA-, YHDISTELMÄ-, GRILLAUS-, KIERTOILMAGRILLAUS- tai PUHALLINGRILLAUS-toiminnolla, käytä uunia ilman ruokaa KIERTOILMA-toiminnolla 250°C:n lämpötilassa 20 minuutin ajan. Tällöin ruosteelta suojaava öljykerros palaa pois. Poista uunista kaikki tarvikkeet.

2. Savu/tulipalo

Jos huomaat savua MIKROAALTO-tilassa keitettäessä, pidä uunin luukku suljettuna ja sammuta uuni tai irrota se sähköverkosta. Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät, pidä uunin luukku suljettuna ja paina PYSÄYTYS/PALAUTUS-näppäintä. Sammuta laite irrottamalla sulakkeen tai katkaisemalla virran virtakytkimestä.

3. Häiriöt

Heikkoja lähetyssignaaleja vastaanottaessa saattaa esiintyä hieman häiriötä, jos uuni sijoitetaan liian lähelle radiota tai televisiota.

4. Lämmitystoiminto

Käytettäessä tehotasoja KORKEA, KESKITASO, MATA LA ja HAUDUTUS puolet grillaus-elementeistä ja KIERTOILMA-puhallin pyrkivät vähentämään kosteuden tiivistymistä. Varo KOSKETTAMISTA UUNIN KATTOA.

5. Puhdistaminen

Älä puhdista tätä laitetta vesisuihkulla. Mikäli uunia ei pidetä puhtaana, uuni saattaa vaurioitua sisäpuolelta, mikä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja mahdollisesti johtaa vaarallisiin tilanteisiin.

1. Lämmitysajat

Koska MIKROAALTO- ja YHDISTELMÄ-lämmitysajat ovat kestoltaan muita kypsennysmenetelmiä huomattavasti lyhyempiä, on ehdottoman tärkeää, että suositeltuja lämmitysaikoja ei ylitetä ilman ruoan tarkistamista. Taulukoissa annetut kypsennysajat ovat vain arvioita. Kypsennysaikoihin vaikuttavia tekijöitä on useita, kuten ruokien ja käytettävien astioiden aloituslämpötila, tilavuus, koko ja muoto.

Tulipalo!

Jos suositellut kypsennysajat ylitetään, ruoka menee pilalle. Ääritapauksessa se saattaa jopa syttyä ja vahingoittaa uunia sisäpuolelta. Siksi on erittäin tärkeää, että uuni puhdistetaan säännöllisesti ja huolehditaan siitä, että siinä ei ole ylimääräistä rasvaa. Katso "Uunin kunnossapito ja puhdistaminen". (Katso s. 276 - 277.)

2. Pienet ruokamäärät

Pienet ruokamäärät tai nestepitoisuudeltaan matalat ruoka-aineet saattavat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä kypsennetään liian pitkään.

Tulipalo!

Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät, pidä luukku suljettuna ja paina PYSÄYTYS/PALAUTUS -näppäintä. Sammuta laite irrottamalla sulakkeen tai katkaisemalla virran virtakytkimestä.

3. Ruoka-aineet

Sokeria, suolaa, rasvoja ja kosteutta runsaasti sisältävät ruoat lämpenevät mikroaaltouunissa nopeammin, sillä niiden ominaisuudet vetävät mikroaaltoenergiaa puoleensa. Runsaasti proteiineja ja kuituja sisältävät kiinteämmät ruoat imevät mikroaaltoenergiaa itseensä hitaammin, mikä merkitsee pidempää lämmitysaikojen.

4. Rasvaa tai sokeria runsaasti sisältävät ruoat

On tärkeää, että runsaasti rasvaa, alkoholia ja sokeria sisältävien ruokien lämmitysaajat asetetaan oikein. Jos näitä ruokia lämmitetään mikroaalloilla liian kauan, ne saattavat syttyä. ÄLÄ KOSKAAN JÄTÄ NIITÄ ILMAN VALVONTAA. Esimerkkejä ovat muun muassa donitsit, siirappivanukkaat, jouluvanukkaat ja lihapiirakat.

5. Kananmunat

Älä keitä kuorellisia kananmunia MIKROAALTO-toiminnolla. Kananmunissa saattaa kehittyä painetta ja ne saattavat räjähtää.

6. Kuoren lävistäminen

Tiettyjen ruokien, kuten perunoiden, omenoiden, kanankeltuaisten, kokonaisten vihannesten ja makkaroiden kuoret eivät ole huokoisia. Ne on lävistettävä haarukalla ennen MIKROAALTO-toiminnolla kypsentämistä, jotta ne eivät räjähdä.

7. Friteeraus

Älä yritä friteerata uunissa.

8. Sisäisen lämpötilan tarkistaminen

Jotta ruokamyrkytystä aiheuttavat bakteerit, kuten Listeria ja Salmonella tuhoutuvat täysin, varmista, että ruoan sisäinen lämpötila saavuttaa ainakin 72°C lämpötilan uudelleenlämmityksen aikana. Käytä tarkoitukseen soveltuvaa, kokeilupäällä varustettua lämpömittaria lämpötilan tarkastukseen lämmitysaajan lopussa. Lämmitä pidempään, jos oikeata lämpötilaa ei saavuteta. ÄLÄ käytä kotikäyttöön tarkoitettua lihalämpömittaria, vaan ainoastaan oikein kalibroitua laitetta.

9. Nesteet

Nesteitä, kuten keittoja, kastikkeita ja juomia lämmitettäessä neste voi saavuttaa kiehumispisteen ilman kuplímista. Tällöin kuuma neste saattaa kiehua yllättäen yli. Jotta tämä ei pääse tapahtumaan, noudata seuraavia ohjeita:

- Vältä käyttämästä suorasivuisia ja kapeakaulaisia astioita.
- Vältä ylikuumentamista.
- Sekoita liuos ennen astian asettamista uuniin ja uudelleen lämmitysaajan puolivälissä.
- Anna liuksen seistä lyhyen aikaa lämmittämisen jälkeen ja sekoita sitä uudelleen ennen astian ottamista uunista.

10. Paperi ja muovi

Tarkista uuni säännöllisesti, jos lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, sillä nämä astiat saattavat ylikuumetessaan syttyä. (Katso s. 260.) Älä käytä uusiopaperista valmistettuja tuotteita, paitsi jos pakkauksessa mainitaan erikseen, että ne on tarkoitettu mikroaaltouunissa käytettäviksi. Ne sisältävät epäpuhtauksia, jotka saattavat aiheuttaa käytön aikana kipinöintiä ja/tai tulipaloja.

11. Uudelleenlämmitys

On tärkeää, että uudelleenlämmitetty ruoka tarjoillaan "tulikuumana" (72°C). Tarkista tämä aina ennen tarjoilua ja jos olet epävarma, laita ruoka takaisin uuniin ja jatka lämmitystä.

12. Seisonta-ajat

Seisonta-ajat ovat välttämättömiä, jos ruokia keitetään tai lämmitetään MIKROAALTO- tai YHDISTELMÄ-toiminnolla. Seisonta-ajan aikana lämpö jatkaa siirtymistään ruoan keskustaa kohti ja kypsentää sen täydellisesti. Seisonta-aika on sitä pidempi, mitä kiinteämpi ruoka on. Uudelleenlämmitettyjen ruokien on myös annettava seistä.

13. Tarvikkeet

Noudata tässä oppaassa annettuja uunin tarvikkeisiin ja ruoanlaittoastioihin liittyviä yksityiskohtaisia ohjeita, sillä muuten uuni saattaa vaurioitua. Noudata varovaisuutta ruokia ja/tai tarvikkeita uunista ottaessasi. Uunin mukana toimitettua metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä lukituksella, joten ole varovainen, kun vedät sen ulos ruoan poistamiseksi.

14. Ruoanlaittoastiat

Varmista ennen MIKROAALTO- ja YHDISTELMÄ-toiminnon käyttöä, että astiat ovat käyttöön soveltuvia. (Katso s. 260.)

ÄLÄ LÄMMITÄ suljettuja astioita MIKROAALTOUUNISSA, sillä ne räjähtävät.

15. Puhallinmoottorin käyttäminen

MIKROAALTO-, KIERTOILMA-, YHDISTELMÄ-, GRILLAUS-, PUHALLINGRILLAUS- tai KIERTOILMAGRILLAUS-toiminnon käytön jälkeen puhallinmoottori pyörii aina noin 5 minuutin ajan sähköisten osien viilentämistä varten. Tämä on normaalia ja voit ottaa ruoan uunista puhaltimen moottorin toimiessakin.

16. Tutit ja vauvanruokatölkkit

Tuttipullot ja vauvanruokaa sisältävät tölkit on avattava lämmitystä varten, niiden sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.

17. Lasten käyttäessä uunia

Pidä huolta siitä, että lapset eivät käytä mikroaaltouunia yksinään ennen kuin heille on annettu tarvittavat ohjeet turvallisesta käytöstä ja varoitettu väärän käytön seurauksista.

Lisavarusteet

Uunin mukana toimitetut lisavarusteet

(8) Ilmansuodatin

VARMISTA ENNEN UUNIN KÄYTTÖÖNOTTOA, ETTÄ ILMANSUODATTIMET ON ASENNETTU. Jos uunia käytetään ilman ilmansuodattimia, lika ja rasva tukkivat ilma-aukot, jolloin uuni ylikuumenee. Katso asennusohjeet s. 278.

(12) Keraaminen eristyslautanen

Osanro A06033230BP

Aseta keraaminen eristyslautanen ruoka-astian ja metalliritilähyllyn väliin, jos käytät metalliastioita YHDISTELMÄ-toiminnolla. Keraaminen eristyslautanen on pidettävä uunissa yhdistelmäohjelmalla esilämmitettäessä.

Jos asetat ruoan keraamiselle eristyslautaselle suoraan, varmista, että se on puhdas ja että siinä ei ole ylimääräistä rasvaa.

JÄÄHDYTÄ keraaminen eristyslautanen ennen puhdistamista särkymisen välttämiseksi. Keraaminen eristyslautanen on sijoitettava uunin alaosaan, jotta tippuva neste valuu siihen grillatessa.

(13) Metalliritilähylly

Osanro A06023C50BP

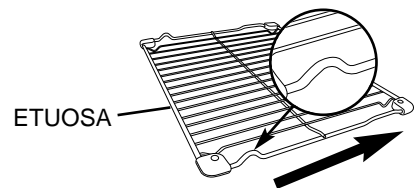
Hyllyä voidaan käyttää KIERTOILMA-, YHDISTELMÄ-, KIERTOILMAGRILLAUS-, GRILLAUS- ja PUHALLINGRILLAUS-toiminnolla. ÄLÄ JÄTÄ hyllyä uuniin, jos käytät VAIN MIKROAALTO-toimintoa.

ÄLÄ ASETA METALLIESINEITÄ SUORAAN METALLIRITILÄHYLLYLLE YHDISTELMÄ-toimintoa käytettäessä.

Käytä keraamista eristyslautasta.

Uunin mukana toimitettua hyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella, joten ole varovainen ruokaa poistaessasi.

Metalliritilähyllyn asentaminen



Asennussuunta uunitilaan

(14) SD-muistikortti

Osanro. PR-SD016BCS0

Uunin mukana tulee SD-muistikortti ja excel-tiedostot tietokoneella ohjelmointia varten. SD-muistikortin avulla voit tallentaa enintään 99 omaa ruoanlaitto-ohjelmaa. Jos SD-kortti katoaa, tai jos siihen tulee vikaa, ota yhteyttä huoltoon. Katso lisätietoja SD-kortin ja muistin ohjelmointiohjelmien käytöstä "Ohjelmatietojen tallentaminen SD-muistikortille".

Uunin osat

- (1) Uunin lampun kupu
- (2) Kvartsigrillausosat
- (3) Kiertoilmahuone ja lämmitin
- (4) Luukun kahva
- (5) Näyttöikkuna
- (6) Ohjauspaneeli
- (7) SD-muistikorttipaikan kansi
- (9) Uunin ilma-aukot
- (10) Keraaminen pohja
- (11) Hyllyn tuet (ylempi, alempi)

Ohjauspaneeli

- (15) Numeronäppäimistö
- (16) Ohjelma-näppäin
- (17) Mikroaalto-näppäin
- (18) Grillaus-näppäin
- (19) Puhallinrillaus-näppäin
- (20) Kiertoilma-näppäin
- (21) Pysäytys/Palautus-näppäin
Ennen lämmitystä:
Yksi painallus tyhjentää näytön.
Lämmityksen aikana:
Yksi painallus pysäyttää lämmitysjakson
ja kaksi painallusta tyhjentää näytön.
Huomaa: Katso sivulta 272 lisätietoja
toiminnosta Ohjelman lukitus-tilassa.
- (22) Ohjelman lukitus-näppäin
- (23) Esilämmitys-näppäin
- (24) Yhdistelmä-näppäin
- (25) Jäähdytys-näppäin
- (26) Uunin valo-näppäin
Uunin valo sammuu, kun luukku suljetaan. Jos
haluat tarkistaa ruoan tilan, paina Uunin valo-
näppäintä ja se syttyy 10 sekunnin ajaksi.
Uunin valo syttyy aina, kun luukku avataan.
- (27) Käynnistys-näppäin
Toistotoiminto:
Voit toistaa saman lämmitysohjelman, jos
painat KÄYNNISTYS-näppäintä 1 minuutin
kuluessa edellisen ohjelman loppumisesta.
Jos KÄYNNISTYS-näppäintä ei paineta
minuutin kuluessa, näyttö sammuu, jos uunin
luukku on suljettu.
30 minuutin kuluttua näyttö palaa tilaan "0", jos
uunin luukku on auki.

Näyttöikkuna

- Osoitin syttyy ja näyttää asetetun ohjelman. Tarkista
osoittimen asento aina ennen kuin painat
KÄYNNISTYS-näppäintä.
- (28) Mikroaalto
 - (29) Grillaus
 - (30) Puhallinrillaus
 - (31) Kiertoilma
 - (32) Esilämmitys
 - (33) Jäähdytys
 - (34) Mikroaaltouunin tehotaso
 - (35) Kypsennysvaiheen osoitin

SD-muistikortti

Ostamasi laitteen mukana toimitetaan SD-muistikortti. Sen avulla voit tallentaa uuniin jopa 99 muistiohjelmaa. Käytä korttia muistiohjelmien tallentamiseen ja palauttamiseen muistiin.

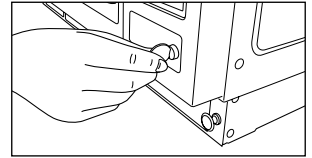
Voit tallentaa muistiohjelmien tiedot SD-muistikortille tietokoneitasi käyttäen. Katso "Ohjelmatietojen tallentaminen SD-muistikortille".

SD-muistikortin asettaminen ja poistaminen

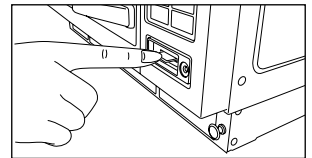
Varmista aina ennen SD-muistikortin asettamista tai poistamista, että uuni on irrotettu virtalähteestä. Tai jos mahdollista, näyttöikkunan tulisi olla sammutettuna, muussa tapauksessa SD-muistikortilla olevat tiedot saattavat vahingoittua.

Kortin poistaminen

1. Irrota SD-muistikorttipaikan kansi kiertämällä ja poista se.

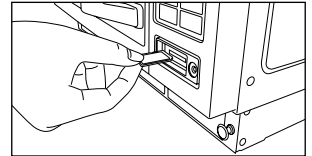


2. Paina SD-muistikorttia sormellasi vetääksesi sen ulos ja poista se.

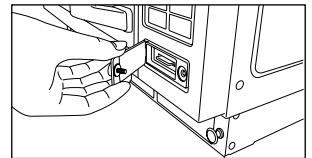


Kortin asettaminen

1. Aseta SD-muistikortti paikalleen siten, että sen tarra osoittaa ylöspäin -merkin osoittamalla tavalla ja työnnä sitä, kunnes se napsahtaa paikalleen.



2. Aseta SD-muistikorttipaikan kannen vasen reuna kohdalleen ja sulje se kiertämällä oikeasta reunasta.



Varoitus:

1. Pidä SD-muistikorttipaikan kantta SD-muistikortin asettamista tai poistamista lukuun ottamatta aina suljettuna, jotta vettä tai pölyä ei pääse muistipaikkaan.
2. Käytä vain tälle uunille tarkoitettua SD-muistikorttia. Älä käytä toisenlaista muistikorttia tai toista SD-muistikorttia.
3. Vältä altistamista laitteesta poistettua SD-muistikorttia staattiselle sähköisyydelle.
4. Älä pura tai muunna SD-muistikortteja.
5. Älä kohdista iskuja SD-muistikortteihin. Älä taivuta, pudota tai kasta niitä.
6. Älä kosketa SD-muistikortin metallisia liittimiä kädelläsi tai metalliesineellä.
7. Älä irrota tarraa. Älä kiinnitä SD-muistikorttiin toista tarraa.
8. Älä jätä SD-muistikortteja sellaisiin paikkoihin, joissa ne joutuvat alttiiksi korkeille lämpötiloille tai suoralle auringonvalolle.
9. Älä jätä SD-muistikortteja sellaisiin paikkoihin, joissa ne joutuvat alttiiksi syövyttävälle kaasulle.
10. Jos SD-muistikortti katoaa, tai jos siihen tulee vikaa, ota yhteyttä huoltoon. Saat uuden kortin.

MIKROAALTO

1. Lasi

KÄYTÄ: Lämmönkestävää lasia, esim. Pyrex

ÄLÄ KÄYTÄ:

Hienoa lasia ja liyjkristallia, jotka saattavat haljeta tai kipinöidä.

2. Posliini, keramiikka

KÄYTÄ: Lasitettuja posliiniasiotoita, ruoanlaittoon tarkoitettuja posliini- ja keramiikka-astiota.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Metallikuvioilla koristeltuja luuposliiniasiotoita. Liimatulla kahvalla varustettuja kannuja.

3. Saviastiat, fajanssi, kiviastiat

KÄYTÄ: Jos astiat ovat kokonaan lasitettuja.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Jos astiat ovat lasittamattomia, ne imevät vettä, joka puolestaan imee energiaa. Tästä johtuen astiat ovat kuumia ja lämmitysaika pitenee.

4. Metallilevy, metalli

KÄYTÄ: Vain uudelleenlämmitykseen:

Yksittäisiä annoksia sisältävät ja päältään avoimet metallirasiat. Varmista, että astiat eivät pääse koskettamaan uunin SEINÄMIÄ tai LUUKKUA. Älä keitä metallirasioissa. Sulatuksen aikana pieniä alumiinifolion kappaleita voidaan käyttää suojaamaan lihanpaloja, mutta varmista, että folio ei pääse koskettamaan seinämiä tai luukkuja.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Metallitarjottimia, metalliritilähyllyä, METALLIKUVIOILLA tai -REUNUKSELLA varustettua astiaa. METALLISIA PAISTINVARTAITA. ÄLÄ KÄYTÄ METALLISIA ASTIOITA UUDELLEEN, sillä KIPINÖINTIÄ saattaa esiintyä niiden LOMMOUTUESSA tai VAHINGOITTUESSA. Älä käytä Le Crueset-tyylisiä astioita (emalipinnoitteinen takorauta) Näitä voidaan käyttää kiertoilma- tai grillaustoiminnolla.

5. Muovi

KÄYTÄ: Durable Polysuflonin kaltaisia lämmönkestäviä muoveja, pehmeiden ja joustavien astioiden sijasta. (Muista poistaa mahdolliset metalliset sulkimet.)

ÄLÄ KÄYTÄ:

Melamiinia, polypropyleeniä, fenoliureaa. Älä myöskään käytä ruoan säilytykseen tarkoitettuja muovisia pusseja tai astioita, kuten margariini- ja jogurttipurkkeja tai majoneesituubeja.

6. Suojakelmut

KÄYTÄ: Mikroaaltouuninkäyttöön tarkoitettua pehmentämätöntä suojakelmuja. Älä anna kelmun joutua kosketuksiin ruoan kanssa. Lävistä kelmu päästääkseen höyryn ulos ja irrota kelmu astiasta huolellisesti välttääksesi höyryn aiheuttamat ikävät palovammat.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Ainoastaan ruoan peittämiseen tarkoitettua kelmua.

7. Puu, pajunvitsa

KÄYTÄ: Ruokakäyttöön tarkoitettuja puisia paistinvartaita.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Pajukoreja, puisia maljoja (jatkuvassa käytössä näillä on tapana kuivua ja ne saattavat syttyä).

8. Paperi

KÄYTÄ: Kertakäyttöisiä, polyesteripinnoitteisia kartonkiastioita, jos ne on suunniteltu mikroaaltokäyttöön.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Paperisia lautasliinoja (ne saattavat syttyä), vahapinnoitteisia kuppeja, uusiotuotteita (paitsi jos valmistaja toteaa niiden soveltuvan mikroaaltokäyttöön).

YHDISTELMÄ

Yhdistelmäohjelmat käyttävät sekä mikroaaltoja että lämpöä (KIERTOILMA tai GRILLAUS), joten astia on valittava huolellisesti.

KÄYTÄ: Metalliasiotoita, mutta tarkista, että niissä ei ole rosoisia metallireunoja.

Keramiikkaa, jossa ei ole metallikuvioita. Lämmönkestävää lasia ja posliinia.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Lasitettuja astioita (joissa saattaa olla kulta- tai metallikuvio). Lasitettua valurautaa, esim. Le Crueset. Muita kuin lämmönkestäviä astioita, esim. muovi ja muovikelmu.

KIERTOILMA / KIERTOILMAGRILLAUS

KÄYTÄ: Perinteisiin uuneihin soveltuvia astioita, esim. metalli, keramiikka, fajanssi, lasitettu valurauta jne.

ÄLÄ KÄYTÄ:

Muoviastioita, ruokakelmuja, puuta tai pajunvitsaa, lasia, paperia.



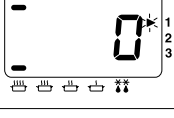



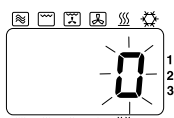

GRILLAUS / PUHALLINGRILLAUS

KÄYTÄ: Kovaan grillaukseen soveltuvia astioita, esim. ruostumaton teräs, Le Crueset, keramiikka, leivontalevyt jne.

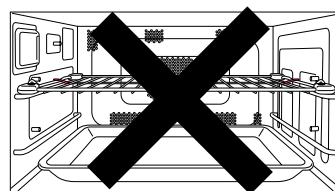
ÄLÄ KÄYTÄ:

Muoviastioita, hienoa keramiikkaa, muovikelmuja jne.







Mikroaaltouunin käyttäminen uunina

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Valitse tehotaso. 	Valitse oikea tehotaso painamalla MIKROAALTO-näppäintä, esim. HIGH—katso alapuolelta.	
3 Valitse aika.	Aseta lämmitys aika painamalla NUMERO-näppäimiä, esim. 4 min. 30 sek. Paina näppäimiä 4, 3 ja 0. Suurin mahdollinen aika: KORKEA 15 min. Muu 60 min.	
4 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy päälle.	
5 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu ikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Älä käytä metalliritilähyllyä tai keraamista eristyslautasta MIKROAALTO-tilassa keitettäessä.

PAINA	TEHOTASO	WATTEJA
Kerran 	KORKEA	1350
Kaksi kertaa 	KESKITASO	650
Kolme kertaa 	MATALA	420
Neljä kertaa 	HAUDUTUS	240
Viisi kertaa 	SULATUS	180
Kuusi kertaa 	TELINE	0

• Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys

Uuni voidaan ohjelmoida toimimaan enintään kolmessa erilaisessa tilassa peräkkäin. Nämä voivat olla MIKROAALTO-, GRILLAUS-, KIERTOILMA-, PUHALLINGRILLAUS-, KIERTOILMAGRILLAUS- tai YHDISTELMÄ-toiminnot. Jos haluttu lämmitys aika on suurempi kuin 15 minuuttia tehotasolla KORKEA, käytä kaksivaiheista ohjelmointia.

Kaksivaiheinen ohjelmointi:

Syötä seuraava lämmitys ohjelma vaiheiden 1-3 mukaisesti ja paina KÄYNNISTYS-näppäintä.

Kolmivaiheinen ohjelmointi:

Noudata kaksivaiheiseen ohjelmointiin liittyviä ohjeita ja syötä kolmas lämmitys ohjelma ennen KÄYNNISTYS-näppäimen painamista.



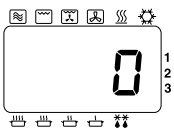
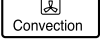




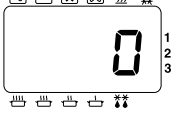

• Kuumat pinnat

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

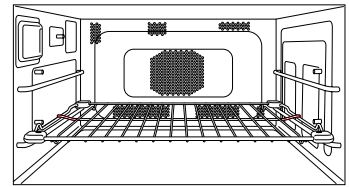
• Toistotoiminto

Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen kiertoilmatoiminnolla

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina KIERTOILMA-näppäintä.* 	Valitse haluamasi uunin lämpötila, esim. 180°C Paina KIERTOILMA-näppäintä edelleen, kunnes haluamasi lämpötila ilmestyy näyttöikkunaan. Lämpötila-arvot kasvavat 10°C välein välillä 100°C-250°C	
3 Valitse aika.	Aseta lämmitysaika painamalla numeronäppäimiä, esim. 18 min. Paina näppäimiä 1, 8, 0 ja 0. Suurin mahdollinen lämmitysaika: 99 min. 99 sek.	
4 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin. Kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.	
5 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoanlaittoastian ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Ruoka voidaan asettaa suoraan metalliritilähyllylle, jos se on puhdistettu huolellisesti ennen käyttöä.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella. Ole varovainen ruokaa poistaessasi.

* Uuni muistaa viimeksi käytetyn KIERTOILMA-lämpötilan siltä varalta, että haluat käyttää sitä uudelleen. Paina KIERTOILMA-näppäintä kypsennyksen päätyttyä ja viimeksi käytetty lämpötila ilmestyy näyttöön.

• Kuumat pinnat

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

• Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys

Katso s. 261.

• Kiertoilmalämpötilan palauttaminen muistiin

Valittu lämpötila voidaan tarkistaa painamalla KIERTOILMA-näppäintä kolmen sekunnin ajan.

Lämpötila ilmestyy hetkeksi ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.

Lämpötilaa ei voi muuttaa ohjelman aikana.

• Esilämmitys



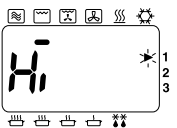


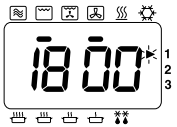


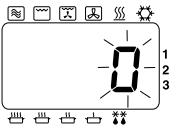

Parhaan tuloksen saavuttaminen kiertoilmatilassa edellyttää uunin esilämmittämistä.

(Katso s. 274.)

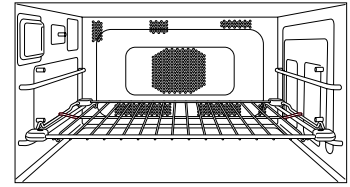
• Toistotoiminto

Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen kiertoilmagrillaustoiminnolla

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina GRILLAUS-näppäintä. 	Korkea tai matala taso voidaan valita, mutta Grillaustaso säädetään automaattisesti KIERTOILMA-näppäimen painamisen jälkeen.	
3 Paina KIERTOILMA-näppäintä.* 	Valitse haluamasi uunin lämpötila, esim. 180°C Paina KIERTOILMA-näppäintä edelleen, kunnes haluamasi lämpötila ilmestyy näyttöikkunaan. Lämpötila-arvot kasvavat 10°C välein välillä 100°C-250°C	
4 Valitse aika.	Aseta lämmitys aika painamalla NUMERO-näppäimiä. esim. 18 min. Paina näppäimiä 1, 8, 0 ja 0. Suurin mahdollinen lämmitys aika: 99 min. 99 sek.	
5 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistys laskenta taaksepäin. Kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.	
6 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoanlaittoastian ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Ruoka voidaan asettaa suoraan metalliritilähyllylle, jos se on puhdistettu huolellisesti ennen käyttöä.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella. Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.

* Uuni muistaa viimeksi käytetyn KIERTOILMAGRILLAUS-lämpötilan siltä varalta, että haluat käyttää sitä uudelleen. Paina KIERTOILMA-näppäintä kypsennyksen päätyttyä ja viimeksi käytetty lämpötila ilmestyy näyttöön.

• Kuumat pinnat

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

• Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys

Katso s. 261.

• Kiertoilmalämpötilan palauttaminen muistiin

Valittu lämpötila voidaan tarkistaa painamalla KIERTOILMA-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Lämpötila ilmestyy hetkeksi ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.

Lämpötilaa ei voi muuttaa ohjelman aikana.

Grillaustason palauttaminen ei ole käytettävissä.

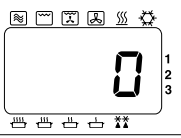

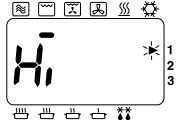
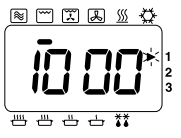


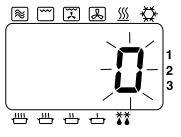
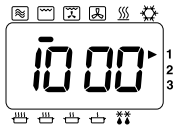
• Esilämmitys

Parhaan tuloksen saavuttaminen kiertoilmatilassa edellyttää uunin esilämmittämistä. (Katso s. 274.)

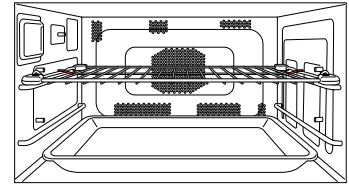
• Toistotoiminto

Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen grillaustoiminnolla

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina GRILLAUS-näppäintä. 	Valitse haluamasi grillaustaso. esim. Korkea Näyttö Teho 1 painallus Hi (Korkea) 1840 W 2 painallusta Lo (Matala) 1500 W	
3 Valitse aika.	Aseta lämmitys-aika painamalla NUMBER-näppäimiä. esim. 10 min. Paina näppäimiä 1, 0, 0 ja 0. Suurin mahdollinen lämmitys-aika: 60 min.	
4 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin. Kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.	
5 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma. (Vähemmän kuin 1 minuutti)	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoan YLEMMÄSSÄ asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Keraaminen eristyslautanen on sijoitettava uunin alaosaan, jotta roiskuva ja tippuva neste valuu siihen. Pienet ruoanpalat, jotka saattavat pudota metalliritilähyllyn läpi voidaan kypsentää YLEMMÄSSÄ asennossa olevalle metalliritilähyllylle asetetulla keraamisella eristyslautasella. Valuta usein liiallisen roiskimisen välttämiseksi. Syvässä astiassa oleva ruoka voidaan viimeistellä grillaamalla asettamalla astia ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle tai suoraan keraamiselle alustalle.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella. Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.

• Kuumat pinnat

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

• Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys

Katso s. 261.

• Grillaustason palauttaminen muistiin

Valittu Grillaustaso voidaan tarkistaa painamalla GRILLAUS-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Grillaustaso ilmestyy ikkunaan, ennen kuin se palaa jäljellä olevan lämmitysajan näyttöön.

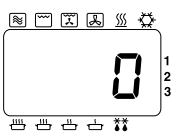







• Esilämmitys

Parhaan tuloksen saavuttaminen kiertoilmatilassa edellyttää uunin esilämmittämistä. (Katso s. 274.)

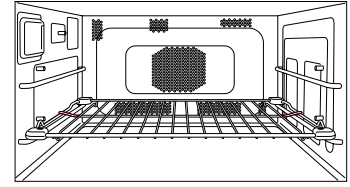
• Toistotoiminto

Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen puhallingrillaustoiminnolla

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina PUHALLINGRILLAUS-näppäintä.* 	Valitse tarvittava Puhallingrillauslämpötila, esimerkiksi 180°C. Paina PUHALLINGRILLAUS-näppäintä edelleen, kunnes haluamasi lämpötila ilmestyy näyttöikkunaan. Lämpötila-arvot kasvavat 10°C välein välillä 100°C-250°C	
3 Valitse aika.	Aseta lämmitys aika painamalla NUMERO-näppäimiä. esim. 20 min. Paina näppäimiä 2, 0, 0 ja 0. Suurin mahdollinen lämmitys aika: 99 min. 99 sek.	
4 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin. Kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.	
5 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoanlaittoastian ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Ruoka voidaan asettaa suoraan metalliritilähyllylle, jos se on puhdistettu huolellisesti ennen käyttöä.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella. Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.

* Uuni muistaa viimeksi käytetyn PUHALLINGRILLAUS-lämpötilan siltä varalta, että haluat käyttää sitä uudelleen.
Paina PUHALLINGRILLAUS-näppäintä kypsennyksen päättyttyä ja viimeksi käytetty lämpötila ilmestyy näyttöön.

• Kuumat pinnat

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

• Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys

Katso s. 261.

• Puhallingrillauslämpötilan palauttaminen muistiin

Valittu lämpötila voidaan tarkistaa painamalla PUHALLINGRILLAUS-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Lämpötila ilmestyy hetkeksi ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.
Lämpötilaa ei voi muuttaa ohjelman aikana.

• Esilämmitys

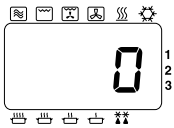
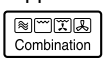
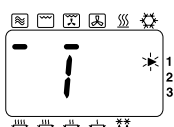



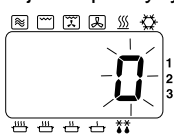

Parhaan tuloksen saavuttaminen kiertoilmatilassa edellyttää uunin esilämmittämistä.
(Katso s. 274.)

• Toistotoiminto

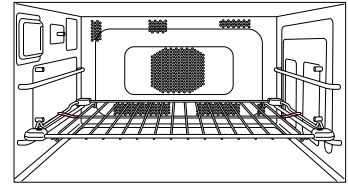
Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen yhdistelmätoiminnolla

Esiasetettu yhdistelmä

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina YHDISTELMÄ-näppäintä. 	Valitse Esiasetettu YHDISTELMÄ-numero (1–5). esim. 1—katso alapuolelta.	
3 Valitse aika.	Aseta lämmitys-aika painamalla NUMERO-näppäimiä. esim. 3 min. Paina näppäimiä 3, 0 ja 0. Suurin mahdollinen lämmitys-aika: 5 min.	
4 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin.	
5 Avaa luukku.	Lämmitys-ohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoan ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Keraamista erityslautasta TÄYTYY käyttää, jos ruoanlaittoastia on valmistettu metallista. ÄLÄ KOSKAAN aseta metallista astiaa suoraan RITILÄHYLLYLLE YHDISTELMÄ-toimintoa käytettäessä, sillä kipinöintiä saattaa esiintyä ja astia tai uuni saattaa vahingoittua.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella.

Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.

PAINA	NÄYTTÖ	MIKROAALTOU UNIN TEHO	GRILLAUS- TAI KIERTOILMA-ASETUS	GRILLAUSTASO TAI KIERTOILMAN LÄMPÖTILA	PISIN MAHDOLLINEN LÄMMITYSAIKA
Kerran	1*	KORKEA	Puhallin-grillaus	250°C	5 min.
Kaksi kertaa	2	MATALA	Puhallin-grillaus	250°C	60 min.
Kolme kertaa	3	SULATUS	Puhallin-grillaus	250°C	60 min.
Neljä kertaa	4	MATALA	Kiertoilmagrillaus	250°C	60 min.
Viisi kertaa	5	MATALA	Grillaus	Korkea	60 min.

*Yhdistelmää 1 voidaan käyttää vain kaksi- tai kolmivaiheisen kypsennysohjelman ensimmäisenä osana.

- **Kuumat pinnat**

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

- **Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys**

Katso s. 261.

- **Esiasetetun yhdistelmänumeron palauttaminen**

Esiasetettu yhdistelmänumero (1–5) voidaan tarkistaa painamalla YHDISTELMÄ-näppäintä kolmen sekunnin ajan.

Esiasetettu yhdistelmänumero ilmestyy ikkunaan, ennen kuin se palaa jäljellä olevan lämmitysajan näyttöön.

- **Esilämmitys**

Parhaan tuloksen saavuttaminen yhdistelmätilassa edellyttää uunin esilämmittämistä.

(Katso s. 274.)

- **Toistotoiminto**

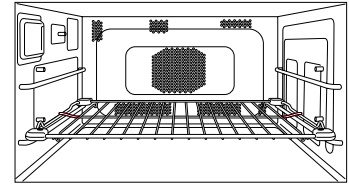
Katso s. 258.

Mikroaaltouunin käyttäminen yhdistelmätoiminnolla

Käsin asetettu yhdistelmä

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Valitse tehotaso.** 	Valitse oikea tehotaso painamalla MIKROAALTO-näppäintä, esim. MATALA.	
3 Paina GRILLAUS-näppäintä.* tai PUHALLINGRILLAUS-näppäintä*** tai KIERTOILMA-näppäintä* *** tai GRILLAUS-näppäintä.* + KIERTOILMA-näppäintä* *** 	MIKROAALTOUUNI + GRILLAUS Valitse Grillaus-taso. Näyttö Teho 1 painallus Hi (Korkea) 1840 W 2 painallusta Lo (Matala) 1500 W Esim. Korkea. TAI MIKROAALTOUUNI + PUHALLINGRILLAUS Paina Puhallingrillaus-näppäintä, kunnes haluttu lämpötila ilmestyy näyttöön, esimerkiksi 200°C. TAI MIKROAALTOUUNI + KIERTOILMA Paina Kiertoilma-näppäintä, kunnes haluttu lämpötila ilmestyy näyttöön, esimerkiksi 200°C. TAI MIKROAALTOUUNI + KIERTOILMAGRILLAUS Korkea tai matala taso voidaan valita, mutta Grillaustaso säädetään automaattisesti KIERTOILMA-näppäimen painamisen jälkeen. + Paina Kiertoilma-näppäintä, kunnes haluttu lämpötila ilmestyy näyttöön, esimerkiksi 200°C.	
4 Valitse aika.	Aseta lämmitys aika painamalla Numero-näppäimiä, esimerkiksi MIKROAALTOUUNI + GRILLAUS 18 min. Paina näppäimiä 1, 8 ja 0. Pisin lämmitys aika on 60 minuuttia.	

KÄYTETTÄVÄT TARVIKKEET



Saat parhaan tuloksen, jos asetat ruoan ALEMMASSA asennossa olevalle metalliritilähyllylle. Keraamista erityslautasta TÄYTYY käyttää, jos ruoanlaittoastia on valmistettu metallista. ÄLÄ KOSKAAN aseta metallista astiaa suoraan RITILÄHYLLYLLE YHDISTELMÄ-toimintoa käytettäessä, sillä kipinöintiä saattaa esiintyä ja astia tai uuni saattaa vahingoittua.

Varoitus:

Metalliritilähyllyä EI OLE varustettu kallistusta estävällä turvalukituksella. Ole varovainen, kun poistat ruokaa uunista.



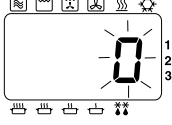

* Mikroaalto, grillaus- ja kiertoilmatoimintojen yhdistäminen on mahdollista.

** KORKEATA tehoa käyttäviä yhdistelmäasetuksia voidaan käyttää vain kaksi- tai kolmivaiheisen kypsennysohjelman ensimmäisenä osana. Pisin lämmitys aika on viisi minuuttia.

*** Uuni muistaa YHDISTELMÄ-tilan viimeksi käytetyn KIERTOILMA-, KIERTOILMAGRILLAUS- tai PUHALLINGRILLAUS-lämpötilan siltä varalta, että haluat käyttää sitä uudelleen. Paina KIERTOILMA- tai PUHALLINGRILLAUS-näppäintä kypsennyksen päätyttyä ja viimeksi käytetty lämpötila ilmestyy näyttöön.

(TOIMINTO 5-6: jatkuu seuraavalla sivulla.)

Mikroaaltouunin käyttäminen yhdistelmätoiminnolla

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
5 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin.	
6 Avaa luukku.	Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan. Poista ruoka. Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.	Ohjelma päättynyt  Avaa luukku 

- **Kuumat pinnat**

Ole varovainen, kun poistat kuumaa ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

- **Monivaiheinen (perättäinen) lämmitys**

Katso s. 261.

- **Grillaustason palauttaminen muistiin (vain grillausyhdistelmä)**

Valittu Grillaustaso voidaan tarkistaa painamalla GRILLAUS-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Grillaustaso ilmestyy ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.

- **Kiertoilmalämpötilan palauttaminen muistiin**

Valittu lämpötila voidaan tarkistaa painamalla KIERTOILMA-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Lämpötila ilmestyy hetkeksi ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.
Lämpötilaa ei voi muuttaa ohjelman aikana.

- **Puhallingrillauslämpötilan palauttaminen muistiin**

Valittu lämpötila voidaan tarkistaa painamalla PUHALLINGRILLAUS-näppäintä kolmen sekunnin ajan. Lämpötila ilmestyy hetkeksi ikkunaan ja hetken päästä jäljellä olevan lämmitysajan näyttö palaa takaisin.
Lämpötilaa ei voi muuttaa ohjelman aikana.

- **Esilämmitys**

Parhaan tuloksen saavuttaminen yhdistelmätilassa edellyttää uunin esilämmittämistä. (Katso s. 274.)

- **Toistotoiminto**

Katso s. 258.



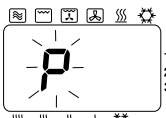





Muistiohjelmien asettaminen

Varmista, että SD-muistikortti on asetettu paikalleen uuniin.

Uunissa on 99 tyhjää muistiohjelmaa omien lämmitysvaatimustesi tallentamista varten.

Kaikki 99 muistiohjelmaa voidaan asettaa manuaalisesti ohjauspaneelin Ohjelma-näppäintä käyttäen. Nämä ohjelmat voidaan kuitenkin tallentaa SD-muistikortille tietokoneella (katso "Ohjelmatietojen tallentaminen SD-muistikortille").

Kaikki suoraan SD-muistikortille tallennetut ohjelmatiedot korvaavat kaikki aiemmin asetetut manuaaliset ohjelmat.

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku.	Uunin lamppu syttyy.	
2 Paina OHJELMA-näppäintä.  Pidä luukku auki.	Paina näppäintä 2 sekunnin ajan, kunnes "P" ilmestyy näyttöön.	
3 Paina ohjelman numeroa.	Esim. Aseta ohjelma 03: HAUDUTUS 20 min. Paina NUMERO-näppäimiä 0 ja 3. Jos ohjelma on asetettu jo aikaisemmin, se ilmestyy näyttöön. Jos ohjelmamuisti on tyhjä, ohjelman numero ilmestyy näyttöön.	
4 Valitse tehotaso.	Esim. Paina MIKROAALTO-näppäintä neljä kertaa.	
5 Valitse aika.	Esim. Paina numeronäppäimiä 2, 0, 0 ja 0.	
6 Paina OHJELMA-näppäintä. 	Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa tilaan "0".	

• Ohjelmanlukitus

Ohjelmaa ei voi syöttää, jos Ohjelmanlukitus-toiminto on käytössä.
(Katso s. 272.)

• Monivaiheinen (perättäinen) kypsyttäminen

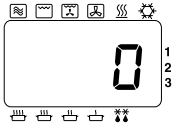



Muistiin voidaan ohjelmoida kaksi- tai kolmivaiheinen ohjelma MIKROAALTO-, KIERTOILMA-, GRILLAUS-, PUHALLINGRILLAUS-, KIERTOILMAGRILLAUS- tai YHDISTELMÄ-toimintoja käyttäen.

• Muistiohjelman muuttaminen

Jos haluat muuttaa ohjelmaa, noudata uuden ohjelman syöttämistä koskevien ohjeiden vaiheita 1-6.

Muistiohjelmien käyttäminen

Varmista, että SD-muistikortti on asetettu paikalleen uuniin.
99 muistiohjelman käyttäminen.

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.	Uunin lamppu syttyy. Uunin lamppu sammuu.	
2 Paina haluttua numeronäppäintä.	Esim. ohjelma 03. Paina NUMERO-näppäimiä 0 ja 3. Esimerkki on valmiiksi muistiin asetettu ohjelma: HAUDUTUS-teholla 20 min.	
3 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä. 	Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin.	

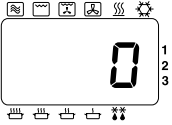

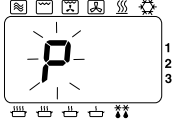

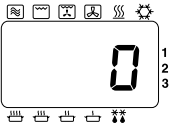
• Ohjelmanlukitus

Jos ohjelmanlukitus on käytössä, ohjelma käynnistyy välittömästi ja KÄYNNISTYS-näppäintä ei tarvitse painaa.

Ohjelmalukituksen ottaminen käyttöön

Yhden painalluksen käyttötila

Kun ohjelmalukitus otetaan käyttöön, uuni toimii "YHDEN PAINALLUKSEN" tilassa: paina haluamaasi muistiohjelman numeroa ja uuni käynnistyy välittömästi. KÄYNNISTYS-näppäintä ei tarvitse painaa.

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku.	Uunin lamppu syttyy.	
2 Paina OHJELMALUKITUS-näppäintä. 	Näyttöön ilmestyy "P". PIDÄ LUUKKUA AUKI. 2 sekunnin kuluttua... 3 sekunnin kuluttua...	  

• Keskeytetty ohjelma

Jos luukku avataan ohjelman aikana, jäljellä oleva lämmitysaika peruutetaan.

• Toistotoiminto

Manuaalisen lämmitysohjelman loputtua uuni näyttää ohjelmaa toistotoimintoa varten automaattisesti uudelleen, jos Ohjelmalukitus on käytössä.

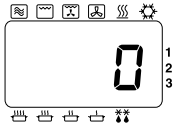

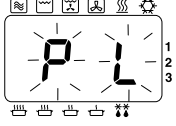

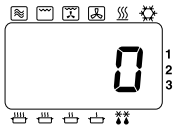
• Uusien ohjelmien asettaminen

Muistiohjelman syöttäminen tai merkkiäänän muuttaminen eivät ole mahdollisia ohjelmalukituksen ollessa käytössä.
(Katso s. 275.)

• Pysäytys/Palautus-näppäin

Yksi painallus lämmityksen aikana keskeyttää lämmitysjakson, ohjelma poistetaan ja näyttö palaa tilaan "0".

Ohjelmalukituksen poistaminen käytöstä

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku.	Uunin lamppu syttyy.	
2 Paina OHJELMA-näppäintä. 	Paina näppäintä 2 sekunnin ajan, kunnes "P L" ilmestyy näyttöön. PIDÄ LUUKKUA AUKI. 2 sekunnin kuluttua.... 3 sekunnin kuluttua....	  

- **Kahden painalluksen käyttötila**

Uuni palaa KAHDEN PAINALLUKSEN käyttötilaan, kun ohjelmalukitus poistetaan käytöstä. Paina haluamiasi numeronäppäimiä ja sitten KÄYNNISTYS-näppäintä.

- **Keskeytetty ohjelma**

Jos luukku avataan ohjelman aikana ja ohjelmalukitus on poistettu käytöstä, jäljellä oleva lämmitysaika jää näyttöikkunaan, kunnes luukku suljetaan ja KÄYNNISTYS-näppäintä painetaan.

- **Toistotoiminto**

Manuaalisen lämmitysohjelman loputtua uuni näyttää ohjelmaa toistotoimintoa varten automaattisesti uudelleen, jos Ohjelmalukitus on poistettu käytöstä.

- **Uusien ohjelmien asettaminen**

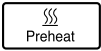
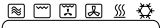
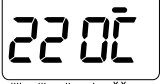
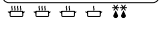

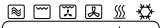
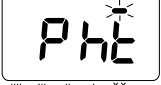
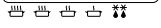
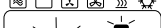

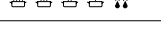

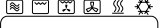
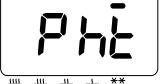
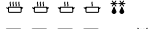
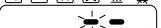

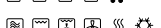


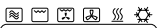

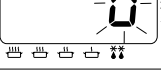
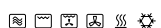
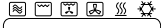
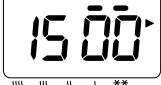
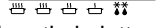
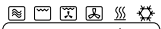
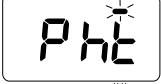
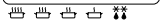
Kun ohjelmalukitus on vapautettu, voit syöttää uusia lämmitysohjelmiä.

Ohjelmaluettelo

SD-muistikortille syötetyt ohjelmat voidaan tarkistaa. Pidä luukku auki ja paina samanaikaisesti KÄYNNISTYS-näppäintä ja NUMERO-näppäintä 1. (Uuni vahvistaa tämän merkkiäänellä.) Kahden sekunnin kuluttua näyttöikkuna näyttää jokaisen muistiohjelman jokaisen vaiheen järjestyksessä 01, 02, 03 jne. Lopuksi ja ennen paluuta tilaan "0" näyttöikkuna näyttää merkkiäänänen asetuksen, Ohjelmalukituksen symbolin (P.L) ja ilmansuodattimen puhdistusajankohdan.

Uunin pitäminen kuumana

Nopeampien lämmitys- ja ruskistustulosten saavuttamiseksi ESILÄMMITYS-toiminto on suunniteltu pitämään on suunniteltu pitämään uuni 190°C, 220°C tai 240°C lämpötilassa, mikä tekee kuumakäynnistyksen mahdolliseksi ennen GRILLAUS-, KIERTOILMA-, PUHALLINGRILLAUS-, KIERTOILMAGRILLAUS- tai YHDISTELMÄ-toimintojen käyttöä.




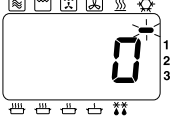
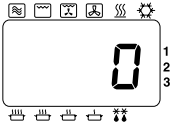
TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
<p>1 Paina ESILÄMMITYS-näppäintä.*</p> 	<p>Valitse haluamasi esilämmityslämpötila, kun näyttö on tyhjä tai siinä näkyy "0". Esim. 220°C</p> <p>1 painallus 190°C 2 painallusta 220°C 3 painallusta 240°C</p>	  
<p>2 Paina KÄYNNISTYS-näppäintä.</p> 	<p>Esilämmityslämpötila pidetään valitussa lämpötilassa. Esilämmityslämpötila on saavutettu, kun "P" vilkkuu. Luukku on pidettävä suljettuna. Jos uunia ei käytetä, esilämmitys kytkeytyy automaattisesti pois päältä 4 tunnin kuluttua.</p>	     
<p>3 Avaa luukku.</p> <p>Sulje luukku.</p> <p>Paina KÄYNNISTYS-näppäintä.</p> 	<p>Aseta ruoka uuniin.</p> <p>Valitse ohjelma. Esim. Kiertoilma 220°C 15 min.</p> <p>Näyttöikkunassa käynnistyy laskenta taaksepäin.</p> <p>Lämmitysohjelman lopussa uuni antaa äänimerkin kolme kertaa, ja "0" vilkkuu näyttöikkunassa niin kauan, kunnes luukku avataan.</p>	           
<p>4 Avaa luukku.</p>	<p>Näyttöikkunassa näkyy edellinen ohjelma.</p> <p>Jos KÄYNNISTYS-näppäintä ei paineta 1 minuutin kuluessa, uuni palaa aikaisemmin valittuun ESILÄMMITYS-lämpötilaan.</p>	   <p>1 minuutin kuluttua</p>   

Esilämmitykseen ja jäähdytykseen liittyviä huomautuksia:

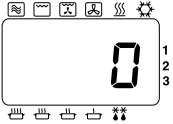

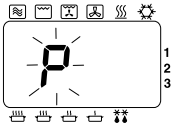





- Näytön ollessa tyhjänä voidaan käyttää vain ESILÄMMITYS- ja JÄÄHDYTYSTOIMINTOJA. Kaikkia muita ohjelmia käytettäessä näytössä on oltava "0".
- Voit valita ESILÄMMITYS-toiminnon JÄÄHDYTYSTOIMINNON aikana tai toisinpäin.
- Kun lämmitystoiminto on suoritettu loppuun, uuni palaa automaattisesti ESILÄMMITYS-toimintoon.
- * Uuni muistaa viimeksi käytetyn ESILÄMMITYS-lämpötilan siltä varalta, että haluat käyttää sitä uudelleen. Paina ESILÄMMITYS-näppäintä ja viimeksi käytetty lämpötila ilmestyy näyttöön.

Uunin jäähdyttäminen nopeasti

Uunitilan nopeata jäähdyttämistä varten Panasonic Combi on varustettu jäähdytysnäppäimellä. Jäähdytysnäppäimen avulla uuni voidaan jäähdyttää tehokkaasti kypsennyksen päätyttyä puhdistamista varten tai ESILÄMMITYS-toimintoa käytettäessä sulattamista tai MIKROAALTO-toiminnolla tapahtuvaa lämmitystä varten.

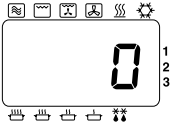

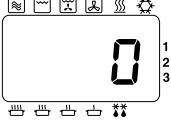




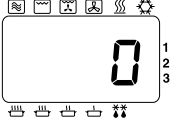
TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Paina JÄÄHDYTYSPAINIKETTA 	Voit valita jäähdytystoiminnon, kun näyttö on tyhjä (luukku suljettu) tai kun näytössä on "0" (luukku auki).	Esim. näytössä on "0" 
2 Paina KÄYNNISTYSNÄPPÄINTÄ. 	<ul style="list-style-type: none"> JÄÄHDYTYSTUULETIN ja KIERTOILMA-TUULETIN käynnistyvät. Uunin luukku voidaan avata tai sulkea. Uuni jäähtyy kuitenkin nopeimmin, jos luukku pidetään auki. Lämpötilasta riippuen uuni jäähtyy 3-30 minuutissa. 	
3 Kun uuni on jäähtynyt.	Jäähdytys- ja kiertoilmapuhaltimet kytkeytyvät pois päältä.	

Merkkiäänien muuttaminen

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku. Pidä luukku auki.	Uunin lamppu syttyy.	
2 Paina OHJELMA-NÄPPÄINTÄ. 	Paina näppäintä 2 sekunnin ajan.	
3 Paina KÄYNNISTYSNÄPPÄINTÄ. 	Valitse äänenvoimakkuuden taso painamalla KÄYNNISTYSNÄPPÄINTÄ. (esim. kaksi kertaa keskitasoa varten) Painallusten määrä Näyttö Äänenvoimakkuuden taso 1 b-3 Voimakkain 2 b-2 Keskitaso 3 b-1 Hiljaisin 4 b-0 Ääneton	
4 Paina OHJELMA-NÄPPÄINTÄ. 	Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa tilaan "0".	 3 sekunnin kuluttua 

Ilmansuodattimen puhdistusajankohdan muuttaminen

Ilmansuodattimien puhdistamista koskeva varoitus ilmestyy "FILt"-varoituksena näyttöikkunaan. Uuni on ohjelmoitu antamaan "FILt"-varoituksen 500 käyttötunnin jälkeen.
Kun "FILt"-varoitus ilmestyy näyttöikkunaan, irrota ilmansuodatin ja puhdista se saippuavedellä.
Tyhjennä näyttö painamalla PYSÄYTYS/PALAUTUS-näppäintä.

TOIMENPIDE	TIEDOT	NÄYTTÖ
1 Avaa luukku.	Uunin lamppu syttyy.	
2 Pidä luukku suljettuna, kun painat KÄYNNISTYS-näppäintä, ja avaa luukku.  Pidä luukku auki.		
3 Paina numeronäppäintä 3. 	Näyttöön ilmestyy uuniin ohjelmoitu ajankohta. Esim. 500 tuntia.	
4 Valitse aika numeronäppäimillä.	Enintään 9 999 tuntia. Esim. 600 tuntia. Paina numeronäppäimiä 6, 0 ja 0.	
5 Paina OHJELMA-näppäintä. 	Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa tilaan "0".	

Voit tarkistaa käyttötuntien määrän seuraavasti:

- 1 Avaa luukku. Pidä luukku auki.
- 2 Paina numeronäppäintä "3" ja paina samalla KÄYNNISTYS-näppäintä.
- 3 Näyttöikkunaan ilmestyy käytettyjen käyttötuntien määrä.
Esim. Jos uunia on käytetty 20 tuntia, näkyy seuraava kuva:



Kolmen sekunnin kuluttua näyttö palaa tilaan "0".

Uunin kunnossapito ja puhdistaminen

Seuraavien ohjeiden noudattaminen on tärkeää uunin parhaan mahdollisen hyödyntämisen kannalta. Mikroaallot vetävät kosteutta ja rasvaa puoleensa, ja siksi likainen uuni ei kypsennä TEHOKKAASTI.

1. Ennen puhdistamista

Katkaise virta pistorasian kohdalta.

Jäähdytä uuni ennen puhdistamista. Käytä JÄÄHDYTYS-ohjelmaa.

(Katso s. 275.)

Luukku voidaan jättää auki, jotta uuni jäähtyy nopeammin.

2. Luukun tiivisteet

Kiinnitä erityistä huomiota luukun tiivisteiden ja niitä ympäröivien alueiden puhdistamiseen.

Pyyhi nesteura säännöllisesti, jotta siihen ei pääse kertymään kosteutta ja rasvaa.

3. Luukku

Pidä luukun sisäpuolella oleva lasi puhtaana pyyhkimällä sen säännöllisesti pehmeällä ja kostealla liinalla. Voit käyttää myös hieman uuninpuhdistusainetta. ÄLÄ RUISKUTA AINETTA SUORAAN luukun pinnalle. **Ruiskuta aine liinalle ja pyyhi.**

Älä käytä voimakkaasti hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

4. Uunin seinämät

Pyyhi seinämät säännöllisesti pehmeällä ja kostealla liinalla. Voit käyttää myös hieman uuninpuhdistusainetta.

ÄLÄ RUISKUTA AINETTA SUORAAN seinämille. Ruiskuta aine liinalle ja pyyhi.

ÄLÄ ANNA UUNINPUHDISTUSAIINEEN PÄÄSTÄ LÄHELLE UUNIN SEINÄMÄSSÄ OLEVIA REIKIÄ.

Jos syövyttävää puhdistusainetta pääsee seinämän taakse, uuni saattaa vaurioitua.

Älä anna puhdistusaineiden vuotaa aukkoihin.

Pidä hyllyn rullat puhtaana rasvasta ja ruoanjätteistä.

Uunin takaseinämässä on lämmönkestävä pinnoite.

Puhdista tämä alue uuninpuhdistusainetta sisältävällä liinalla pyyhkimällä.

Älä puhdista uunia sisäpuolelta teräsvillalla.

Ylimääräinen rasva voidaan pehmentää puhdistamisen helpottamiseksi laittamalla n. 5-7,5 desilitraa vettä mikronkestävään astiaan ja lisäämällä siihen tuoreen sitruunan paloiteltuna. Lämmitä KORKEALLA tehotasolla 10-15 minuutin ajan. Seinämiin muodostuva kosteus voidaan pyyhkiä saippuaveteen kastetulla liinalla.

5. Lattia

Aallonohjain sijaitsee uunin keraamisen pohjan alla. Tasaisen lämmityksen varmistamiseksi kaikki valuneet nesteet on pyyhittävä pois. **Älä käytä voimakkaasti hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.**

6. Katto

Katossa on neljä kvartsigrillauselementtiä. Välttääksesi palovammat varmista ennen puhdistamista, että uuni on jäähtynyt.

Pyyhi katto säännöllisesti kostealla liinalla, jotta siihen pääsee kertymään mahdollisimman vähän rasvaa.

7. Ohjauspaneeli ja SD-muistikorttipaikan kansi

Jos ohjauspaneeli ja SD-muistikorttipaikan kansi likaantuvat, puhdista ne pehmeällä ja kuivalla tai kuivaksi puristetulla liinalla.

Älä käytä voimakkaasti hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä ohjauspaneelin puhdistamiseen. ÄLÄ KÄYTÄ kostutettua liinaa, sillä siihen jäänyt kosteus saattaa vahingoittaa paneelia.

8. Tarvikkeet

Uunin tehokkaan toiminnan varmistamiseksi tarvikkeet on puhdistettava säännöllisesti.

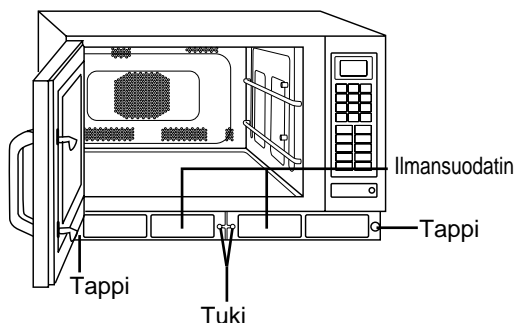
Keraaminen lautanen - Puhdista keraaminen lautanen aina käytön jälkeen, mutta ÄLÄ ASETA KERAAMISTA ERISTYSLAUTASTA suoraan juoksevan kylmän veden alle, sillä se saattaa särkyä. Voit pestä keraamisen lautasen astianpesukoneessa tai käsin kuumalla saippuavedellä.

Metalliritilähylly - Tarvike on pestävä jokaisen käyttökerran jälkeen. Varo käyttämästä voimakkaasti hankaavia pesuaineita tai puhdistusvälineitä.

9. Ilmansuodatin

Puhdista ilmansuodattimet ajoittain oheisten ohjeiden mukaisesti. Uunin toiminnassa saattaa esiintyä ongelmia, jos suodattimet tukkeutuvat liasta tai rasvasta. Jos ilmansuodatin tukkeutuu, uuni ylikuumentuu.

- Työnnä suodatinta sen jälkeen oikealle ja irrota se keskellä olevasta tuesta.
- Irrota vasen ilmansuodatin samalla tavalla.
- Pese suodattimet kuumalla saippuavedellä.
- Kun olet laittamassa suodatinta takaisin paikalleen, aseta se keskituen kohdalle, pitele tappia sen etuosasta ja aseta sen takaosa reikään. Paina tapin etuosaa ja se napsahtaa paikalleen. Muista vaihtaa ilmansuodattimet ennen uunin käyttöä.



Huomaa: Kun "FILT"-varoitusta ilmestyy näyttöikkunaan, irrota ilmansuodatin ja puhdista se kuumalla saippuavedellä. Tyhjennä näyttö painamalla PYSÄYTYS / PALAUTUS-näppäintä.

10. Uunin lampun vaihtaminen

Jos uunin lamppu palaa, voit vaihtaa sen itse seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Irrota kotelon vasemmalla puolella sijaitsevan uunin lampun kupu kiertämällä.
- Vaihda vanhan lampun tilalle uusi lamppu (240/220V 25W Max, E-14).
- Sulje uunin lampun kupu ja kierrä ruuvi takaisin paikalleen.

VAROITUS:

Sammuta laitteesta virta ennen uunin lampun vaihtamista.

Vahingot

Jos laite vahingoittuu jollakin tavalla, ota yhteyttä huoltohenkilöön ennen käytön jatkamista.

VAROITUS:

Älä puhdista tätä laitetta vesisuihkulla.

Älä käytä muita kuin erikseen mainittuja kemiallisia puhdistusaineita äläkä suihkuta mitään suoraan uunitilaan.

Kun “F” ilmestyy näyttöön

Panasonic Combi-mikroaaltouuni on varustettu oman tilansa määrittelevällä virhekoodijärjestelmällä. Tämä merkitsee sitä, että uuni seuraa omaa toimintaansa ja epätodennäköisen vioittumisen tapauksessa näyttää virhekoodin näyttöikkunassa.


Jos virhekoodi (“F” ja kaksinumeroinen luku) ilmestyy näyttöikkunaan, toimi seuraavalla tavalla:

1. Sulje luukku ja katkaise virta irrottamalla johdon pistorasiasta. Varmista, että ilma-aukot eivät ole tukkeutuneita.
2. Odota 1 minuutti ja kytke uuni uudelleen verkkoon.
3. Avaa luukku ja aseta ruoka tai kannullinen vettä uunitilaan. Sulje luukku.
4. Yritä käyttää samaa toimintoa, jota käytit ennen virhekoodin ilmestymistä näyttöikkunaan.

Jos virhekoodi tulee näyttöön uudelleen, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi, valmistajaan tai valtuutettuun huoltoon.

Kun “U” ilmestyy näyttöön

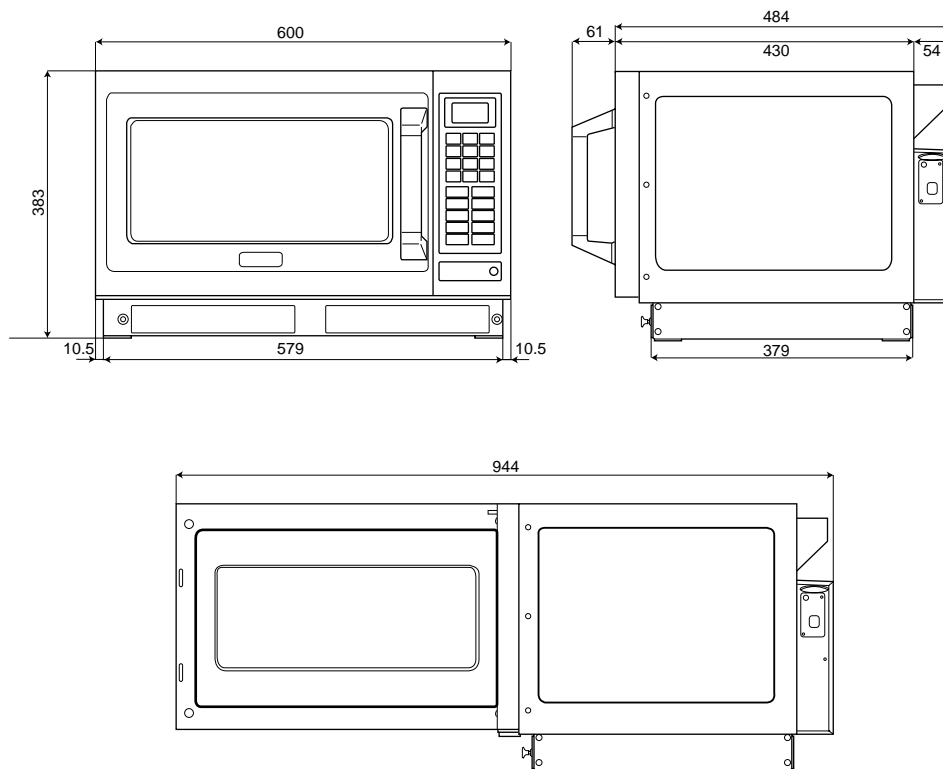
Jos SD-muistikortissa on vikaa, näyttöikkunassa näkyy virhekoodi (“U” ja kaksinumeroinen luku). Toimi seuraavan taulukon mukaisesti.

KOODI	ONGELMA	RATKAISU
U16	SD-muistikortti on lukittu.	<p>Poista SD-muistikortti uunista ja poista lukitus käytöstä. (katso alapuolelta)</p> <p>Aseta SD-muistikortti paikalleen.</p> <p>Lukitus poistuu käytöstä, kun tätä osaa painetaan ylöspäin.</p> 
U17	SD-muistikortilla ei ole uunin ohjelmatietoja. SD-muistikortin ohjelmatiedot ovat vahingoittuneet.	<p>SD-muistikortti vahvistaa, että se liittyy kyseiseen uuniin. Tarkista, ovatko uunin ohjelmatiedot tietokoneessasi olevalla SD-muistikortilla.</p> <p>(Katso “Ohjelmatietojen tallentaminen SD-muistikortille”)</p> <p>Ota yhteyttä huoltoon, jos ohjelmatiedot ovat kadonneet.</p>
U19	SD-muistikorttia ei ole asetettu uuniin.	<p>Irrota SD-muistikorttipaikan kansi ja aseta SD-muistikortti paikalleen.</p>

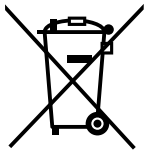
Tekniset tiedot

Mallinumero	NE-C1475
Jännite	230 V / 50 Hz, yksivaihe
Virta	16 A
Vaadittava teho - enintään	14,5A 3,3kW
- Mikroaalto	2350 W
- Grillaus	1950 W
- Kiertoilmalämmitin	1950 W
Lähtöteho- mikroaalto	1350 W (IEC-testimenetelmä)
Grillaus	1840 W
Kiertoilmalämmitin	1800 W
Taajuus	2450 MHz
Ulkomitat (L x S x K)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Uunitilan mitat (L x S x K)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Nettopaino	41 kg (tarvikkeet mukaan luettuna)

Valmistaja piadättää oikeudet muutoksiin ilman eri ilmoituta.



Tietoja sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittämisestä (kotitaloudet)



Tämä symboli tuotteissa ja/tai niiden käyttöohjeissa osoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Jotta laitteet käsitellään asianmukaisesti, toimita ne kierrätyspisteisiin, jotka vastaanottavat tällaisia laitteita joko ilmaiseksi tai maksua vastaan. Joissakin maissa kuluttajat voivat myös palauttaa käytetyt laitteet paikalliselle jälleenmyyjälle, jos he ostavat tilalle uuden vastaavanlaisen tuotteen.

■ Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen säästää luonnonvaroja ja estää mahdollisesti muutoin syntyviä ympäristö- ja terveysongelmia. Lähistöllä sijaitsevista kierrätyspisteistä saa lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Laissa saattaa olla määrätty rangaistus jätteiden epäasianmukaisesta käsittelystä.

Yrityskäyttäjät Euroopan unionissa

Jos haluat hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, kysy lisätietoja jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tietoja jätteiden käsittelystä Euroopan unionin ulkopuolella

Tämä symboli on käytössä vain Euroopan unionissa.

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, tiedustele oikeaa hävitystapaa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä.

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Energy & Healthcare Solutions Division
800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City, Nara 639-1188, Japan
<http://www.panasonic.co.jp/global>

A00033C60EU
F1005 - 0
Printed in Japan