

Panasonic®

Deutsch

Nederlands

Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Mikrowellengerät
Magnetron

NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



INVERTER

NN-SD27HS

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-6	Auftautabelle.....	17
Entsorgung des Produkts	7	Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl....	18
Aufstellen und Anschließen	8	Mehrstufiges Kochen.....	19
Aufstellen des Gerätes	8	So verwenden Sie das Aqua-Clean-Programm.....	20
Wichtige Hinweise für Benutzer.....	9-10	Turbo-Auftauen.....	21-22
Zubehör	11	Automatische Aufwärm-/Kochprogramme	23-24
Geräteteile	12	Aufwärm- und Gartabellen.....	25-26
Bedienfeld.....	13	Rezepte	27
Einstellen der Uhr	14	Fragen und Antworten	28
Kindersicherung.....	14	Pflege des Mikrowellengerätes.....	29
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	15	Technische Daten	30
Hinweise zum Auftauen	16		

Sicherheitshinweise

- Wichtige Sicherheitsanweisungen. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.
- Dieses Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, insofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die betreffenden Gefahren verstehen oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen erfolgen. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
- Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
- Warnung! Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
- Warnung! Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.

- **Warnung!** Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen das Austreten von Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
- Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas oder Elektroherdes aufstellen.
- **Warnung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

Verwendung als Obertischgerät:

- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
- Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 10 cm zur anderen Seite.

Sicherheitshinweise

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Bei Getränken, die im Mikrowellengerät erhitzt wurden, können verspätet explosionsartig heiße Blasen aufsteigen. Fassen Sie den Behälter nur mit größter Vorsicht an.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

- Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
- **Verwenden sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.**
- Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.
- Verwenden Sie nur solche Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- Benutzen Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallspachtel, um die Glastür des Geräts zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Zur eigenen Sicherheit bitte keinen Druck von oben auf die geöffnete Tür des Mikrowellengeräts ausüben, da die Gefahr besteht, dass das Gerät nach vorne kippen könnte.
- Zur Reinigung des Geräts darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Sicherheitshinweise

- Dieses Mikrowellengerät dient nur zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchtigkeit aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.
- Die Lampe des Geräts darf nur von einem Servicetechniker ersetzt werden, der vom Hersteller geschult wurde. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse des Ofens zu entfernen.
- Vorsicht! Um das Risiko eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der thermischen Abschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig aus- und eingeschaltet wird.

Entsorgung des Produkts



Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrischen und Elektronischen Geräten (Private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

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 Ländern Außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.



Wichtig!

Zur Sicherheit von Personen muss dieses Gerät geerdet sein!

Betriebsspannung

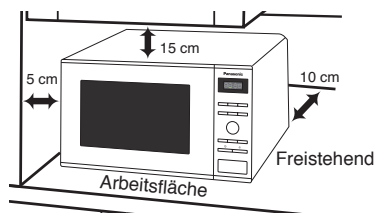
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

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

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85 cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.
4. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 10 cm zur anderen Seite.
5. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas oder Elektroherdes aufstellen.
6. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
8. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
9. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
10. Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Mikrowellengeräts dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch ein Überhitzungsschutz geschützt und nimmt seinen Betrieb erst wieder auf, wenn es abgekühlt ist.



Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Bewahren Sie keine Gegenstände im Mikrowellengerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird (für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird).
3. Nehmen Sie das **Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel** in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
4. Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker aus der Netzdose oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Verteilerkasten aus.
5. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
6. Der Mikrowellenherd dient nur zum Erwärmen von Lebensmittel und Getränken. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt aufwärmen, z. B. Brotprodukte, Schokolade, Kekse und Gebäck. Diese können schnell verbrennen, austrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange erhitzt werden. Wir raten davon ab, Nahrungsmittel mit nur geringer Feuchte aufzuwärmen, z. B. Popcorn oder Papadam. Das Trocknen von Nahrungsmitteln, Zeitungen oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern, Weizensäckchen, Wärmflaschen und ähnlichen Produkten kann zu Verletzungen, Entzündung oder einem Brand führen.

Betrieb des Kühlgebläses

Nach dem Betrieb des Gerätes, kann es sein, dass der Gebläsemotor ein paar Minuten nachläuft, um die Elektrokomponenten zu kühlen. Dies ist normal und Sie können das Lebensmittel auch bei laufendem Gebläsemotor herausnehmen. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.



Wichtig!

Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

Garraumbeleuchtung

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

Kochzeiten

1. Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
2. Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

Geringe Lebensmittelmengen

Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Eier

Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

Wichtige Hinweise für Benutzer

Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

Speisethermometer

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

Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen. Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithilfeinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken.

Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguß.
- b Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

Papier und Plastik

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

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

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

Hilfsmittel und Folien

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

Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.

Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, daß sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

Babynahrung

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

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

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

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.

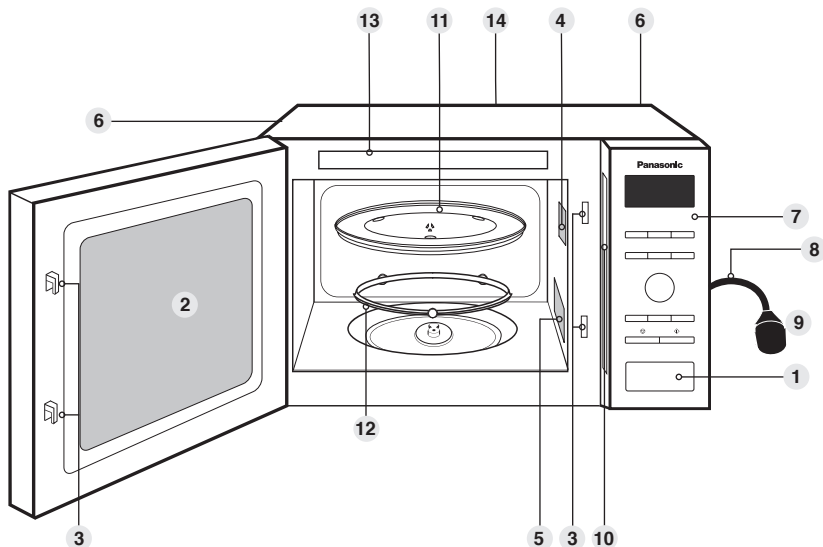
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Geräteteile

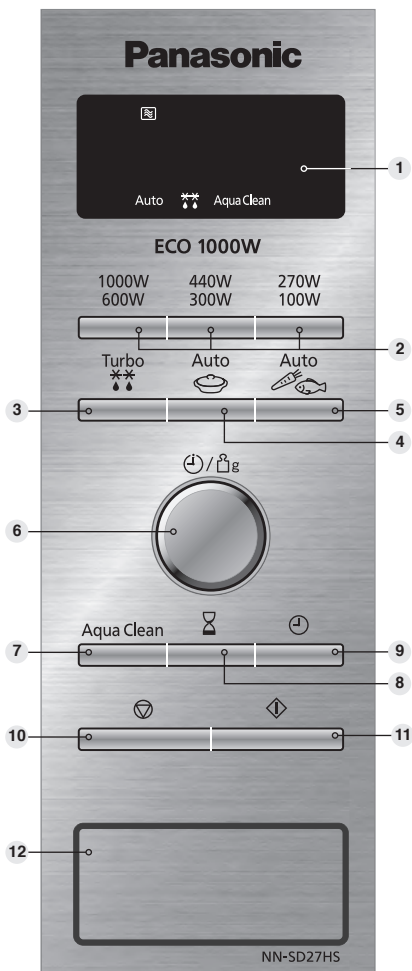
- 1. Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
- 2. Sichtfenster**
- 3. Türsicherungsverriegelungen**
- 4. Innerer Entlüftungsschlitz**
- 5. Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)**
- 6. Äußere Entlüftungsschlitz**
- 7. Bedienfeld**
- 8. Stromkabel**
- 9. Gerätestecker**
- 10. Kennzeichnungsaufkleber**
- 11. Glasdrehsteller**
- 12. Rollenring**
- 13. Bringen Sie hier das beiliegende Schild Auto Programm-Menü an**
- 14. Warnschild**



Wichtige

Diese Abbildung ist nur als Referenz.

NN-SD27HS



- 1 Digitalanzeige
- 2 Mikrowellen-Leistungswahltaste (Seite 15)
- 3 Turbo-Auftauprogramme (Seite 21-22)
- 4 Taste Auto-Aufwärmen (Seite 23)
- 5 Taste Auto-Kochen (Seite 23-24)
- 6 Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
- 7 Aqua Clean Taste (Seite 20)
- 8 Zeitschaltertaste (Seite 18)
- 9 Zeit-Taste (Seite 14)
- 10 Stop-/Löschttaste:

Vor dem Garen:

Einmaliges Antippen löscht Ihre Eingaben.

Während des Garens:

Einmaliges Antippen unterbricht das Kochprogramm vorübergehend. Ein weiteres Antippen löscht alle Ihre Eingaben und stattdessen wird ein Doppelpunkt oder die Uhrzeit im Display angezeigt.

11 Starttaste:

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

12 Türöffnungstaste

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.



Akustisches Signal

Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programms ertönt das Signal 5-mal.



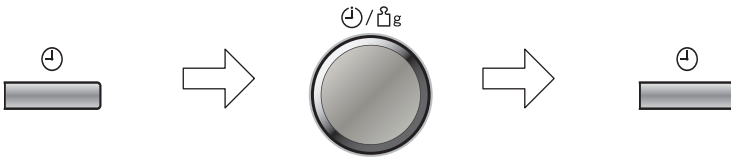
Bitte Beachten

Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den Bereitschaftsmodus über.

Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.



Drücken Sie einmal auf das Zeit-Taste.

Der Doppelpunkt blinkt.

Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/ Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.

Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.

Drücken Sie auf das Zeit-Taste.

Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.



Anmerkungen

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00.

Kindersicherung

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

Aktivieren:



Drücken Sie 3mal die Starttaste.
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint "----".

Löschen:



Drücken Sie 3mal die Stop-/ Löschttaste.
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.



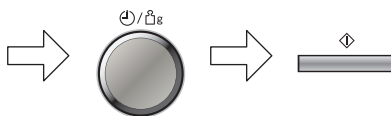
Hinweis

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.

	Antippen	Leistungsstufe	Wattzahl
1000W 600W	1 mal drücken	Garen	1000 W
	2 mal drücken	Erwärmen	600 W
440W 300W	1 mal drücken	Niedrig	440 W
	2 mal drücken	Köcheln	300 W
270W 100W	1 mal drücken	Auftauen	270 W
	2 mal drücken	Ausquellen	100 W



Wählen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Leistung: 1000 W 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).

Starttaste drücken
Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.



Achtung!

Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-1000 W), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 19.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 18.
3. Während des Kochens kann die Kochzeit bei Bedarf geändert werden. Drehen Sie den Zeit/Gewicht-Regler, um die Kochzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Die Kochzeit lässt sich in Schritten von jeweils 1 Minute verlängern/verkürzen (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie den Drehregler auf Null setzen, wird der Kochvorgang beendet.
4. Benutzen **Sie keine** Metallbehälter im Mikrowellenbetrieb.

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

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

Standzeit

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

Braten und Geflügel

Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, so daß sie nicht im Saft liegen. Es ist äußerst wichtig, daß empfindliche oder herausstehende Teile der Lebensmittel mit kleinen Stücken Alufolie geschützt werden, damit sie nicht garen. Es ist ungefährlich, kleine Stücke Alufolie im Gerät zu verwenden, vorausgesetzt sie kommen mit den Garraumwänden nicht in Kontakt.

Hackfleisch, Gewürfelte Fleischstücke oder Fisch

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

Kleine Portionen / Fleischteile

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

Brot

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

Akustisches Signal

Während der automatischen Auftauprogramme ertönen Signaltöne. Diese erinnern daran, das Kochgut zu prüfen, umzurühren, die Stücke zu trennen oder kleinere Teile abzudecken. Wird dies versäumt, könnten die Nahrungsmittel ungleichmäßig auftauen.



Auftautabelle

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Auftauzeit und Betriebsart	Ruhezeit (Minimum)
Baguette (3)	150 g	1000 W 30 sek	-
Brötchen (3)	85 g (1 Stck.)	1000 W 20-30 sek	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sek - 1 min	-
Brot – Scheiben (3)	60 g	1000 W 10-20 sek	-
Frühstückspasteten (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sek	-
Brioche (1) (3)	300 g	270 W 5-6 min	5 min
	500 g	270 W 6-8 min	5 min
Butter (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Käse – Quark	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Ganzer Fisch (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Fischfilets, dünn (2)	500 g (4 Stck.)	270 W 10-15 min	10 min
Fischfilets, dick (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Fischsteaks ohne Knochen (2)	450 g	270 W 10-12 min	15 min
Hamburger (1)	200 g	270 W 6-7 min	10 min
	400 g	270 W 10-12 min	10 min
Schweinefleisch (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Blätterteigpastete (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Mürbeteigpastete (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Rote Früchte (2)	200 g	270 W 6-8 min	15 min
	300 g	270 W 10-12 min	15 min
	500 g	270 W 12-14 min	15 min
Wurstaufschnitt, fett (2)	250 g (12 Stck.)	270 W 5-6 min	5 min
Krabben/Garnelen (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
Desserts			
Schwarzwälder Torte (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Schokoladenfondant (3)	1 stck. 500 g	440 W 3 min	10 min
Berliner (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Obsttorte (3)	1 Stck.	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Waffeln (3)	1 Stck.	1000 W 20-30 sek	-
	2 Stck.	1000 W 50 sek	-

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Trennen und mehrfach wenden. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Verwendung des Zietchalters

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

Beispiel:



Drücken Sie den Zeitschalter



Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).



Beispiel:



Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.



Starttaste drücken



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Beispiel:

Start verzögern: 1 Stunde

1000 W Stufe: 10 min

300 W Stufe: 20 min



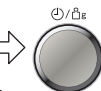
Einmal drücken



Einmal drücken



Zweimal drücken



2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.
4. Falls die Ofentür während der Verzögerungszeit geöffnet wird, läuft die Zeit im Display weiter rückwärts.

Standzeit

Mit dem Zeitschalter können Sie die Standzeit nach dem Kochen einstellen oder das Gerät als eine Minuten-Zeithr programmieren.

Beispiel:



Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.



Drücken Sie den Zeitschalter



Stellen Sie die gewünschte Zeitspanne ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).



Starttaste drücken



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden.

Beispiel:

1000 W Stufe: 4 min

Standzeit: 5 min.

1000 W Stufe: 2 min



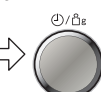
Einmal drücken



Einmal drücken



Einmal drücken

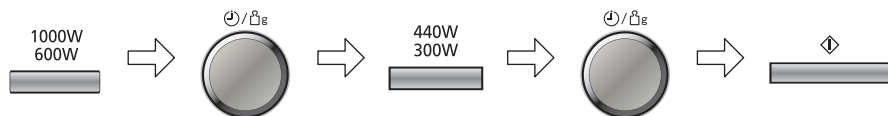


2. Wird die Herdtür während der Standzeit oder der Minutenzeithr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als eine Minuten-Zeithr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie den Zeitschalter, stellen die Zeit ein und drücken die Starttaste.
4. Nach einem Auto-Programm kann die Standzeit nicht programmiert werden.
5. Falls die programmierte Ruhezeit eine Stunde überschreitet, läuft die Uhr in Minutenschritten rückwärts. Bei Ruhezeiten unter einer Stunde läuft die Zeit in Sekundenschritten rückwärts.

Mehrstufiges Kochen

2- oder 3-Stufiges Kochen

Beispiel:



Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein

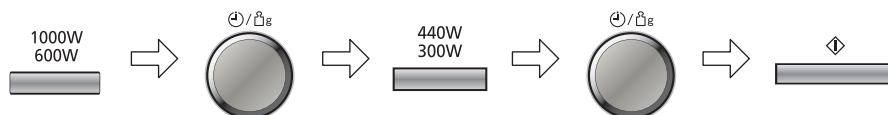
Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.
Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein

Starttaste drücken
Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Beispiel:

Zum Garen bei 1000 W für 2 Minuten und zum Garen von Speisen bei 300 W für 3 Minuten.



Zur Auswahl von 1000 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste einmal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 2 Minuten ein.

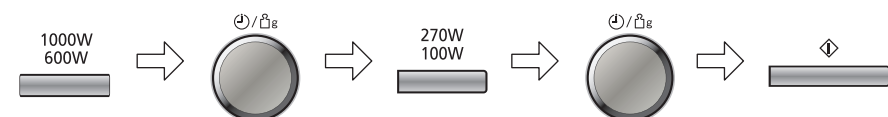
Zur Auswahl von 300 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 3 Minuten ein.

Starttaste drücken

Beispiel:

Zum Garen bei 600 W für 5 Minuten und zum Garen von Speisen bei 100 W für 4 Minuten.



Zur Auswahl von 600 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 4 Minuten ein.

Zur Auswahl von 100 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

Stellen Sie mit dem Zeit-/Gewicht-Drehregler die Kochzeit auf 5 Minuten ein.

Starttaste drücken



Hinweis

1. Zum Garen auf 3 Stufe geben Sie ein anderes Kochprogramm ein, bevor Sie die Starttaste drücken.
2. Wird während des Betriebs die Stop/Abbrechen-Taste gedrückt, so wird der Betrieb beendet. Durch Drücken von Start wird der programmierte Betrieb neu gestartet. Wird die Stop/Abbrechen-Taste zweimal gedrückt, so werden der programmierte Betrieb beendet und das eingestellte Programm gelöscht.
3. Wird die Stop/Abbrechen-Taste zweimal gedrückt, während das Gerät nicht in Betrieb ist, so wird das eingestellte Programm gelöscht.
4. Auto-Programme können nicht in Verbindung mit dem mehrstufigen Kochen benutzt werden.

So verwenden Sie das Aqua-Clean-Programm

Dieses Programm dient dazu, den Garraum zu reinigen und etwaige Gerüche aus dem Mikrowellengerät zu entfernen.

200 ml Leitungswasser mit einem Esslöffel Zitronensaft in einen mikrowellengeeigneten Behälter (z. B. Pyrex® Krug oder Schüssel) geben. Einen Behälter mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen verwenden.



Aqua Clean



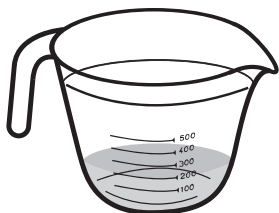
Taste Aqua Clean drücken.



Starttaste drücken.
Das Programm läuft 20 Minuten.



Anschließend piept das Gerät fünfmal. Ofentür öffnen und den Garraum und den Türbereich mit einem weichen Tuch auswischen.



Oder



Hinweis

1. Bei diesem Programm nicht den gläsernen Drehteller und den Laufring aus dem Gerät nehmen.
2. Um den gläsernen Drehteller und den Laufring zu reinigen, siehe Seite 29.
3. Bei Bedarf den oben genannten Vorgang wiederholen.

Mit dieser Funktion können Sie Hackfleisch auftauen oder Koteletts, Hühnchenteile, Bratenteile und Brot. Tippen Sie Turbo-Auftauen an und wählen Sie die korrekte Auftaukategorie aus. Dann geben Sie das Lebensmittelgewicht in Gramm ein (siehe Seiten 22).

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

Das Auftauen bei den Automatikgewicht-Programmen erfolgt nach dem Prinzip der Chaostheorie, um ein rasches, gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen. Das Chaossystem nutzt eine willkürliche Abfolge pulsierender Mikrowellen und beschleunigt damit den Auftauprozess. Während das Programm läuft, ertönt immer wieder ein Signal, damit Sie das Lebensmittel prüfen können. **Es ist wichtig, dass Sie das Lebensmittel häufig umrühren und wenden und, falls erforderlich, abdecken. Wenn Sie das erste Signal hören, sollten Sie das Lebensmittel drehen und abdecken (falls möglich).** Beim zweiten Signal sollten Sie das Lebensmittel umdrehen oder aufbrechen/teilen.

1. Signal

Drehen oder abdecken

1. Signal

Drehen oder abdecken

2. Signal

Drehen oder aufbrechen/
teilen

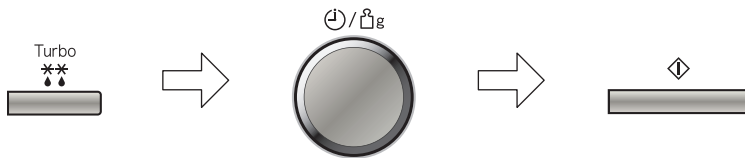


Hinweis

1. Lebensmittel während dem Auftauen prüfen. Lebensmittel tauen unterschiedlich schnell auf.
2. Es ist nicht erforderlich, Nahrungsmittel abzudecken.
3. Lebensmittel immer wenden oder umrühren, besonders wenn das Gerät „piept“. Abdecken, falls erforderlich (siehe Punkt 5).
4. Hackfleisch/Koteletts/Hühnchenteile sollten aufgebrochen oder geteilt werden, sobald dies möglich ist, und dann einlagig aufgelegt werden.
5. Abdeckungen verhindern ein Garen der Lebensmittel. Dies ist wichtig, wenn Sie Hühnchenteile oder Bratenstücke auftauen. Die äußeren Bereiche tauen zuerst auf. Deshalb sollten Teile wie Flügel, Brust, Fett mit glatter Alufolie geschützt werden und mit Zahnstochern gesichert.
6. Lassen Sie die Lebensmittel eine Zeit lang ruhen, damit auch das Innere auftauen kann (mindestens 1-2 Stunden bei Bratenstücken oder ganzen Hähnchen).

Turbo-Auftauen

Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.

1mal drücken für kleine Teile
 2mal drücken für große Stücke
 3mal drücken
 Die Nummer des gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Anzeiger für Automatik und Auftauen leuchten auf.

Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Langsames Drehen des Drehreglers wird in Schritten von 10 g angezeigt. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g angezeigt.

Starttaste drücken. Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.

Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
1. Kleine Teile   1 mal drücken	150 g - 1000 g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100 g bis 400 g). Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ einmal. Bei Ertönen des Signaltons wenden bzw. umrühren.
2. Grosse Stücke   2 mal drücken	400 g - 2000 g	Große Fleischstücke, ganzes Hähnchen, Braten. Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ zweimal. Ganzes Hähnchen und Bratenfleisch müssen während des Auftauens abgedeckt werden. Schützen Sie Flügel-, Brust- und fette Teile mit glatter Aluminiumfolie, die mit Cocktailspießen gesichert wird. Gewährleisten Sie, dass die Folie die Gerätwände nicht berührt. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden zugelassen werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und danach abdecken.
3. Brot   3 mal drücken	100 g - 800 g	Kleine oder große Brotlaibe, Weißbrot oder Vollkornbrot. Drücken Sie „Turbo-Auftauen“ dreimal und wenden Sie das Brot bei Ertönen des Signaltons. Lassen Sie das Brot 5 Min. (Weißbrot) bis 30 Min. (festes Vollkornbrot) ruhen. Halbieren Sie große Brotlaibe während der Ruhezeit.



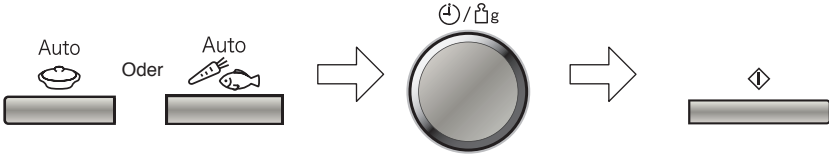
Wichtig!

Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite 16.

Automatische Aufwärm-/Kochprogramme

Mit dieser Funktion können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.

Beispiel:






Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm. Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.





Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10 g angezeigt. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100 g angezeigt.

Starttaste drücken.

Automatische Aufwärmprogramme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tipps
4. Gekühltes  1 mal drücken	150 g - 600 g	Zum Aufwärmen gekühlter Suppe. Bringen Sie die Suppe in einen entsprechend großen Behälter. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (+5 °C). Abdecken, Auto-Aufwärmen einmal drücken und umrühren, wenn das Gerät piept. Abdecken, „Auto-Aufwärmen“ einmal drücken und bei Ertönen des Signals umrühren. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen.
5. Eintöpfe und Tellergerichte  2 mal drücken	200 g - 800 g	Zum Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts. Alle Gerichte müssen bereits gar sein. Nahrungsmittel sollten möglichst Kühlschranktemperatur haben (ca.+ 5 °C). Abdecken, Auto-Kochprogramme einmal drücken und umrühren, wenn das Gerät piept. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Große Fleisch-/Fischstücke in einer dünnen Soße brauchen eventuell etwas länger. Dieses Programm eignet sich nicht für stärkehaltige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Reis, Nudeln oder Kartoffeln.
6. Tellergerichte Eintöpfe Tellergerichte  3 mal drücken	200 g - 500 g	Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegarten Gerichts oder Eintopfs. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tiefgefroren (-18 °C) sein; abdecken. „Auto-Aufwärmen“ dreimal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren und die Blöcke in Stücke schneiden. Am Ende des Programms noch einmal umrühren und einige Minuten stehen lassen. Die Temperatur prüfen und das Gericht vor dem Verzehr erforderlichenfalls noch etwas länger aufwärmen. Dieses Programm eignet sich nicht für portionierbare tiefgefrorene Nahrungsmittel.

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tipps
7. Frisches Gemüse  1 mal drücken	200 g - 800 g	Garen von frischem Gemüse. Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Autokochen“ einmal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen abgießen und nach Geschmack würzen.
8. Frischer Fisch  2 mal drücken	200 g - 800 g	Zum Garen frischer Fischfilets oder -steaks. Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 1-3 EL (15-45 ml) Wasser dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. „Autokochen“ zweimal drücken.
9. Ofenkartoffeln  3 mal drücken	200 g - 1400 g	Zum Garen von Ofenkartoffeln. Für beste Ergebnisse mittelgroße Kartoffeln (200 g - 250 g) wählen. Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Direkt auf den Glasteller entlang dem äußeren Rand legen. „Autokochen“ drei Mal drücken. Nach dem Backen in Alufolie wickeln und 5 Minuten stehen lassen.
10. Reis  4 mal drücken	100 g - 300 g	Zum Kochen von Reis für pikante Gerichte, nicht für Reispudding (Thai-, Basmati-, Jasmin-, Surinam-, Arborio- oder Mediterraner Reis). Vor dem Kochen den Reis gründlich spülen. Eine große Schüssel verwenden. Dem Reis TL Salz und die zweifache Menge kochendes Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel oder perforierter Klarsichtfolie abdecken. „Autokochen“ viermal drücken. Bei Ertönen des Signaltons umrühren. Nach dem Kochen 5 Minuten lang ruhen lassen.



Hinweis

1. Die Gewichtsautomatik-Programme dürfen **nur** für die beschriebenen Nahrungsmittel benutzt werden.
2. Garen Sie nur Nahrungsmittel innerhalb der angegebenen Wiegebereiche.
3. Ermitteln Sie stets das Gewicht der Nahrungsmittel selbst, anstatt sich auf die Packungsinformationen zu verlassen.
4. Nach dem Kochen mit einem Auto-Programm sollten die meisten Nahrungsmittel eine Weile **ruhen**, damit die Wärme weiter in die Mitte geleitet wird.
5. Prüfen Sie vor dem Servieren, dass die Nahrungsmittel gründlich gegart und ausreichend heiß sind.

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Frisch	Tiefgefroren
Getränke – Kaffee – Milch			
1 Tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sek	-
2 Tassen	470 ml	1000 W 2 min 30 sek	-
1 Krug	600 ml	1000 W 4 min 30 sek -5 min	-
Suppe (gekühlt) (1,2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sek	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Suppe (Umgebungstemperatur) (1,2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sek - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sek	-
Fertiggerichte			
Croque Monsieur	1 Stck. (170 g)	1000 W 30 sek-50 sek	1000 W 2 min- 2 min 30 sek
	2 Stck. (320 g)	1000 W 1 min 30 sek - 2 min	1000 W 4 min 30 sek - 5 min
Einfacher Pfannkuchen (2)	1 Stck.	1000 W 30 sek	-
Gefüllter Pfannkuchen (1,2)	1 Stck. (150 g)	1000 W 1 min 30 sek	1000 W 3 min- 3 min 30 sek
	2 Stck. (300 g)	1000 W 2 min 30 sek - 3 min	1000 W 5 min- 5 min 30 sek
Pizza, klein (3)	1 Stck. (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sek - 3 min
Pizza amerikanische Art	1 Stck. (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Quiche, klein (3)	1 Stck. (175 g)	600 W 1 min 40 sek -2 min	1000 W 2 min 30 sek -3 min
Quiche, groß	1 Stck. (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samosa (1)	2 Stck. (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sek	1000 W 2-2 min 30 sek
Fleischklöße – Frikadellen (1,2)	1 Stck. 100 g	600 W 1 min- 1 min 30 sek	-
	2 Stck. 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
Tellergerichte			
Chili con carne (1,2)	355 g	1000 W 3 min 30 sek	1000 W 7-8 min
Chicken Korma mit Reis (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (Fleischgratin) (4)	300 - 400 g	1000 W 3 min	1000 W 10-12 min
	600 g	1000 W 7-8 min	1000 W 14-15 min
	1 kg	1000 W 11 min	1000 W 20-22 min
Gemüsegratin (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Fischgratin (4)	400 g	1000 W 4 min 30 sek-5 min	600 W 13-15 min
	700 g	1000 W 8 min	1000 W 15-16 min + 300 W 4 min

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen. (4) Die Aluminiumschale entfernen und das Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß geben.



Kontrollen

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

Aufwärm- und Gartabellen

Nahrungsmittel	Gewicht/Menge	Frisch	Tiefgefroren
Fisch in Soße (1,2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Püree (1,2) Kartoffel Gemüse	200 g	1000 W 2 min	1000 W 4 min 30 sek
	200 g	1000 W 2 min-2 min 30 sek	1000 W 5 min-5 min 30 sek
	400 g	1000 W 4 min	1000 W 8 min
Spaghetti mit Sauce (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sek-4 min	1000 W 8 min
Reis (2)	150 g	1000 W 1-1 min 30 sek	1000 W 2 min 30 sek
	300 g	1000 W 2 min 30 sek-3 min	1000 W 4 min 30 sek
Babyahrung (kleines Glas bei Raumtemperatur)	120 g	600 W 30 sek prüfen	-
	200 g	600 W 40-50 sek prüfen	-
Fleisch			
Hamburger (roh) (2)	1 Stck. (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sek
Cocktailwürstchen (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sek	-
Gegartes Fleisch			
Schweinefleisch 2 Stck. (2)	130 g	600 W 1 min 30 sek	-
Lamm 2 Stck. (2)	160 g	600 W 1 min	-
Rindfleisch 2 Stck. (2)	120 g	600 W 1 min 30 sek	-
Hähnchenkeule (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Chicken-Nuggets	10 Stck. (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sek
Cordon bleu	1 Stck. (100 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sek

(1) Nach der Hälfte der Zeit wenden oder umrühren. (2) Abdecken. (3) Die Verpackung entfernen und die Speise auf eine hitzebeständige Platte legen. (4) Die Aluminiumschale entfernen und das Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß geben.



Kontrollen

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

Semmelknödel

Zutaten

Für 4 Personen

4 Brötchen, einen Tag alt (ca. 220 g)
150 ml Milch
40 g Butter
3 Eier
3 EL gehackte Petersilie
Salz

Gefäße: 1 große Schüssel und 1 Pyrex® Platte

1. Die Brötchen in sehr kleine Stücke schneiden oder reißen und leicht salzen. Die Milch mit der Butter 1 Minute bei 1000 W erwärmen und über das Brot gießen.
2. Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Die Eier schlagen, der Brotmischung mit der Petersilie hinzugeben und gut verrühren.
3. Mit nassen Händen 4 gleich große Kugeln formen. Kurz in kaltes Wasser tauchen und auf die Platte legen.
4. Abdecken und 5-6 Min. bei 600 Watt garen.
5. Sofort servieren. Passt zu geschmortem Fleisch.

Hinweis: Auf Wunsch können der Mischung auch 50 g fein gewürfelter Räucherspeck hinzugegeben werden. Für mehr Bräunung braten Sie die Fleischklößchen nach dem Garen in einer Bratpfanne in heißer Butter.

Puten-Linsen-Curry

Zutaten

Für 4 Personen

150 g große Linsen
1 Zwiebel, gewürfelt
25 g Butter
500 g Putenfilet, in Würfel geschnitten
1 EL Mehl
1 EL Curry-Pulver
130 ml Gemüsebrühe
Saft einer halben Zitrone
1 EL Zucker
130 ml Sahne

Gefäß: 2 große Schüsseln

1. Die Linsen in kaltes Wasser geben. Abdecken und 8-10 Minuten bei 1000 W zum Kochen bringen.
2. Bei 300 W weitere 15-18 Minuten kochen (dabei prüfen, dass die Linsen mit Wasser bedeckt sind). Abgießen und ruhen lassen.
3. Die Zwiebel und Butter in eine separate Schüssel geben und 3 Minuten bei 1000 W garen.
4. Pute hinzugeben, vermischen und weitere 4-5 Minuten bei 1000 W garen.
5. Das mit dem Mehl vermischte Currypulver, die Gemüsebrühe, den Zitronensaft, Zucker, Linsen und Sahne hinzugeben.
6. Gut verrühren, abdecken und 5-6 Minuten bei 1000 W garen. Vor dem Servieren abschmecken.

Milcheris

Zutaten

Für 4 Personen

125 g Rundkornreis
500 ml Milch
1 TL Butter
2 EL Zucker
Zimtucker nach Geschmack

Gefäß: Große Schüssel

1. Reis, Milch, Butter und Zucker in die Schüssel geben. 8-10 Minuten bei 1000 W zum Kochen bringen.
2. Abdecken und 15-20 Minuten bei 300 W kochen, dabei mehrfach umrühren.
3. 5 Minuten ruhen lassen, dann nochmals umrühren und Zimtucker nach Geschmack hinzugeben.

Tipp: Anstelle des Zimtuckers kann Obstkompott dazu serviert werden.

Fragen und Antworten

- F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic-Kundendienst.
- F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A: Manche Radio-, TV-, WLAN-, kabellose Telefon-, Babyfon-, Bluetooth- und andere kabellose Apparate können gestört werden, wenn Sie mit dem Mikrowellengerät kochen, ähnlich wie durch Kleingeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner etc. Das bedeutet nicht, dass mit Ihrem Mikrowellengerät etwas nicht in Ordnung ist.
- F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Kochphase wird z. B. nicht akzeptiert.
- F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F: Kann ich im Gerät ein herkömmliches Ofenthermometer benutzen?
- A: Nein, das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen.
- F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.
- A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F: Der Lüfter läuft nach dem Kochen weiter. Warum?
- A: Nach Gebrauch des Geräts kann der Lüftermotor zu Kühlung der elektrischen Bauteile weiter laufen. Dies ist völlig normal. Das Gerät kann währenddessen weiter verwendet werden.

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
Verwenden sie in keinem Fall Backofenreinigungsmittel.
3. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
4. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die **Stopp-/Löschaste**.
5. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
7. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
10. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
11. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Hersteller	Panasonic	
Modell	NN-SD27HS	
Stromversorgung	230 V, 50 Hz	
Betriebsfrequenz:	2450 MHz	
Leistungsaufnahme:	Maximum	1500 W
	Mikrowelle	1100 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
Äußere Abmessungen:	488 mm (B) x 395 mm (T) x 279 mm (H)	
Garraumabmessungen: B x T x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (T) x 206 mm (H)	
Gewicht ohne Verpackung (ca.)	9,5 Kg	
Geräuschpegel:	57 dB	

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.

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.

Hergestellt von: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH

Anschrift: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Hartelijk dank dat u voor een
Panasonic magnetronoven heeft gekozen.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	2-5	Ontdooien	15
Afvoeren aan Einde Levensduur	6	Gegevens voor Ontdooien.....	16
Installatie en Aansluiting.....	7	De Timer Gebruiken	17
Plaatsen van de Oven	7	Vorbereiding in Meerdere Stappen.....	18
Belangrijke aanwijzingen voor gebruikers.....	8-9	Het Aqua Clean Programma Gebruiken ...	19
Ovenaccessoires	10	Turbo-ontdooiing	20-21
Onderdelen van uw Oven.....	11	Automatische Opwarm-/Kookprogramma's.....	22-23
Bedieningspanelen.....	12	Gegevens voor Opwarmen en Koken	24-25
Instellen van de Klok	13	Recepten	26
Kinderslot.....	13	Vragen en Antwoorden	27
Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie	14	Verzorging van uw Magnetronoven	28
		Technische Specificaties	29

Veiligheidsinstructies

- **Belangrijke veiligheidsinstructies.** Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen in de leeftijd van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke en mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de relevante risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen uitgevoerd worden. Houd het apparaat en zijn snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Gebruik dit apparaat niet, indien het **net-snoer** en/of de **stekker** beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhouds-technicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
- Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad en is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

- **Waarschuwing!** Reinig de deurafdichting en de aansluitoppervlakken met een vochtige doek. Controleer het apparaat op beschadigingen aan de deurafdichting en de aansluitoppervlakken. Als u beschadigingen constateert, dan mag u het apparaat niet gebruiken voordat een onderhoudsmonteur van de fabrikant deze heeft gerepareerd.
- **Waarschuwing!** Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie.
- Vloeistof en voedsel mag u niet opwarmen in een beker of bakje met gesloten deksel, want dan kan het ontploffen.
- **Waarschuwing!** Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.

Voor gebruik op een kast:

- Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
- Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/wis en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
- Drank die in de magnetron is opgewarmd, kan nog doorkoken wanneer het apparaat uit staat. Wees dus voorzichtig wanneer u de beker uit de magnetron haalt.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om. Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.
- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de **magnetron** functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen, zelfs na bereiding/verwarmen.
- Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
- **Gebruik geen commerciële ovenreinigers.**
- Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen omdat er dan krassen op het glasoppervlak kunnen ontstaan en het glas kan breken.
- Het wordt gebruikers afgeraden neerwaartse druk op de magnetrondeur uit te oefenen wanneer deze openstaat. Dit zou een veiligheidsrisico veroorzaken, omdat de magnetron dan voorover kan kantelen.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadooms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- De ovenlamp moet worden vervangen door een onderhoudsmonteur van de fabrikant. Probeer niet om de behuizing van de oven te verwijderen.
- Voorzichtig! Om te voorkomen dat er gevaar ontstaat door het onbedoeld resetten van de automatische uitschakeling bij oververhitting, mag dit apparaat niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, worden gevoed en niet in een stroomcircuit zijn opgenomen dat regelmatig wordt uitgeschakeld.



Informatie Over het Weggoien van Elektrische en Elektronische Apparatuur (Particulieren)

Dit symbool betekent in Europa 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 Nederland kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar 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 of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

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.

Installatie en Aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen waarneemt. Een beschadigde magnetronoven mag niet worden geïnstalleerd.

Aarding

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.



Belangrijk

Dit apparaat dient voor uw persoonlijke veiligheid juist geaard te worden aangesloten

Bedrijfsspanning

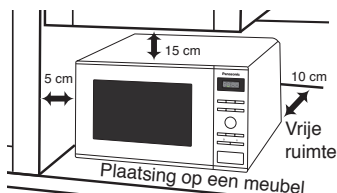
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de Oven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad en is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

Plaatsing op een meubel:

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.
4. Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.



5. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
6. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
7. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
9. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
10. Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkanten en de achterkant van de magnetronoven niet. Als deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in werking is, dan kan hij oververhit raken. In dit geval is de magnetronoven afgeschermd door middel van een thermische beveiliging, zodat hij alleen weer kan functioneren als hij is afgekoeld.

Belangrijke aanwijzingen voor gebruikers

Gebruik van uw Magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Wanneer u de magnetronoven niet gebruikt, bewaar dan geen voorwerpen in de oven. Er kan dan niets gebeuren wanneer u de magnetronoven per ongeluk aanzet.
3. Gebruik het apparaat niet **zonder dat zich hierin voedsel bevindt**. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
4. Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/wis en laat de deur dicht om eventuele vlammen te smoren. Verwijder de netkabel of schakel de stroom uit met de stroomschakelaar of door de zekering te verwijderen.
5. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het verwarmen van eten en drinken. Wees voorzichtig bij het verwarmen van voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, chocolade, koekjes en gebak. Deze kunnen gemakkelijk aanbranden of uitdrogen en in brand vliegen als u ze te lang verwarmt. We raden af om voedsel met een laag vochtgehalte te verwarmen, zoals popcorn, poppadoms of kroepoek. Het drogen van voedsel, kranten of kleding en het verwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doekjes, kruiken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.

Ventilatormotor

Na gebruik van de oven kan de ventilatormotor nog enkele minuten blijven draaien om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel uit de oven nemen wanneer de ventilator nog draait. Ook kunt u de oven gewoon blijven gebruiken.



Opmerking

Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme geval len zelfs vlam vatten en de magnetron oven beschadigen.

Ovenverlichting

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

Kooktijden

1. De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.
2. Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

Kleine Hoeveelheden Voedsel

Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aan branden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de oven deur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

Eieren

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

Niet-poreuze Schil

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

Vleesthermometer

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

Vloeistoffen

Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

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

Papier/Kunststof

Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.

Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukerol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.

Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

Keukengerei/Folie

Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.

Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiessen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

Zuigflessen/Potjes Babyvoeding

De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.

Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.

Controleer de temperatuur, voor het nuttigen van het voedsel zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de magnetronoven geleverd.

Glazen Draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet deze eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.

5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.

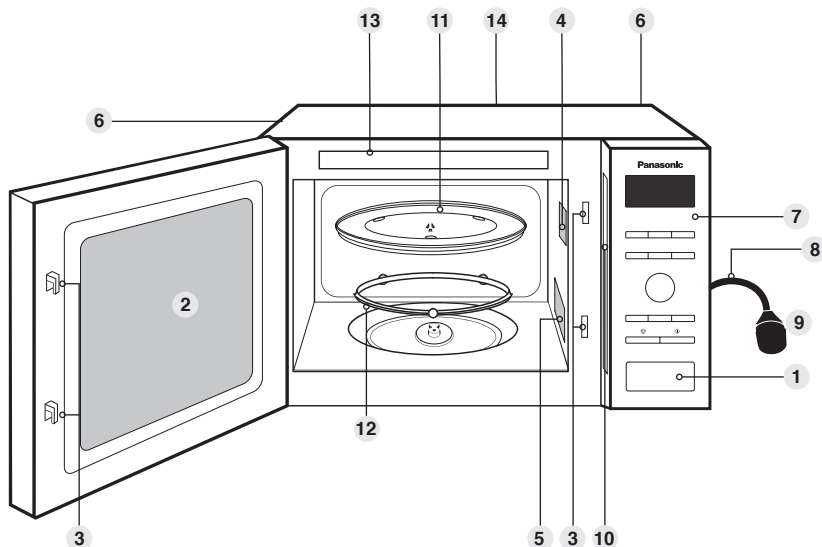
6. Voedsel niet rechtstreeks op het glazen draaiplateau bereiden; dat mag alleen wanneer u het automatische gewichtsprogramma voor gebakken aardappelen gebruikt.

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.
2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Onderdelen van uw Oven

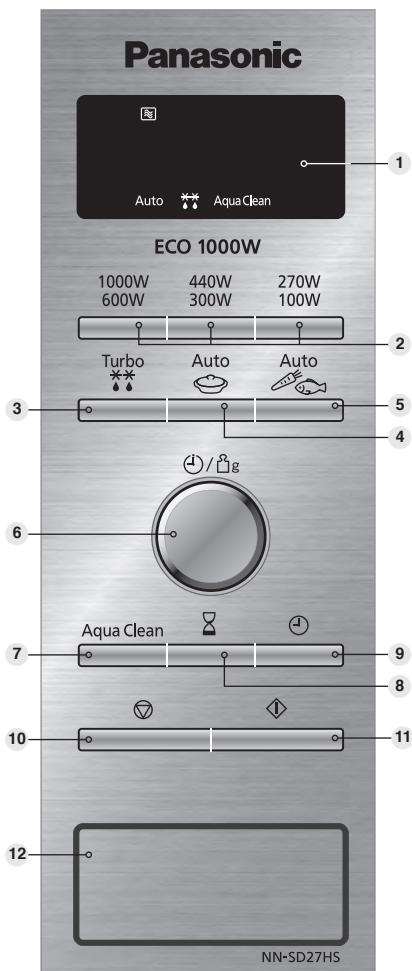
- 1. Deur-ontgrendelknop**
Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. Het kookproces zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt heeft.
- 2. Doorkijkvenster**
- 3. Veiligheids-deurvergrendelingssysteem**
- 4. Ventilatie-openingen**
- 5. Golfgeleider (niet verwijderen)**
- 6. Externe ventilatie-openingen**
- 7. Bedieningspaneel**
- 8. Stroomkabel**
- 9. Stekker**
- 10. Identificatie plaat**
- 11. Glazen draaiplateau**
- 12. Draairing**
- 13. Plaats hier het meegeleverde label voor het programma menu**
- 14. Waarschuwingstabel**



Opmerkingen

Deze illustratie is alleen voor referentie.

NN-SD27HS



- 1 Uitleesvenster
- 2 Magnetronvermogen (pagina 14)
- 3 Turbo ontdooiprogramma's (pagina 20-21)
- 4 Automatische opwarmknop (pagina 22)
- 5 Automatische kookprogramma's (pagina 22-23)
- 6 Tijd-/gewichtselector
- 7 Aqua Clean toets (pagina 19)
- 8 Timer toets (pagina 17)
- 9 Kloктоets (pagina 13)
- 10 Stop / wistoets

Voor het koken:

Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.

Tijdens het koken:

Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken.

Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

11 Starttoets

Indrukken om de oven te starten. Als u tijdens het koken de deur hebt geopend of eenmaal op Stop/Annuleren hebt gedrukt, dan moet u nogmaals op Start drukken om verder te gaan met koken.

12 Deur-ontgrendelknop

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.



Pieptoon

Zodra een toets wordt ingedrukt, weerklinkt een piep. Indien er geen piep te horen is dan is de instelling niet correct. Zodra een kookprogramma is voltooid, klinken er vijf piepjes.



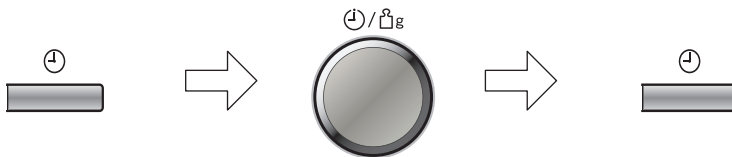
Opmerking

De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld. De oven zal op de stand-by mode over gaan als deze voor het eerst wordt ingepluggd en direct nadat de laatste handel inge-remee is verricht.

Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de startknop drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na zes minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag weergegeven.

Instellen van de Klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt "88:88" in het uitleesvenster.



Druk één keer op de kloktoets.
De dubbele punt gaat knipperen.

Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien.
De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

Druk op de kloktoets.
De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.



Opmerkingen

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Dit is een 24-uurs-klok. Bij 02.00 s'middags = 14:00 uur en niet 2:00

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



Druk driemaal op de starttoets.
De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen. " - - - - " verschijnt in het uitleesvenster.

Opheffen:



Druk driemaal op de stop/wistoets.
De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.



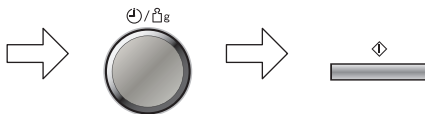
Opmerking

Om het kinderslot te activeren moet u de startknop 3 keer binnen 10 seconden indrukken.

Koken en Ontdooien met de Magnetronfunctie

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

	Tikken	Vermogen	Wattage
1000W 600W	1 Drukken	Max/Hoog	1000 W
	2 Drukken	Medium	600 W
440W 300W	1 Drukken	Laag	440 W
	2 Drukken	Suddereren	300 W
270W 100W	1 Drukken	Ontdooien	270 W
	2 Drukken	Warmhouden	100 W



Selecteer het gewenste magnetronvermogen.

Stel de bereidingstijd in met de **Tijd-/gewichtschakelaar** (hoog vermogen: tot 30 minuten ander vermogen: tot 90 minuten).

Druk de **starttoets** in. Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.



Waarschuwing!

Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetronoven automatisch in de stand 1000 W functioneren.



Opmerking

1. Voor voorbereidingen in meerdere stappen, raadpleegt u pagina 18.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 17 voor het gebruik van de timer.
3. Indien nodig kunt u tijdens de bereiding de bereidingstijd wijzigen. Gebruik de draaiknop Tijd/Gewicht om de bereidingstijd te verlengen of te verkorten. U kunt de tijd maximaal 10 minuten verhogen/verlagen in stappen van 1 minuut. Als u de draaiknop op nul zet, dan beëindigt u de bereiding.
4. Gebruik **geen** metalen ovengerei in de magnetronstand.

Tips voor het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

Nagaartijden

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

Braadstuk en Gevogelte

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

Gehakt of Brokjes Vlees en Vis

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

Kleine Porties Voedsel

Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Place them near the centre of the glass tray or protect them with small pieces of foil.

Brood

Een heel brood moet 5 tot 15 minuten rusten zodat het middelste deel kan ontdooien. De rusttijd kan worden verkort door het brood in sneden te snijden of kleine broodjes in twee te delen.

Pieptoon

Tijdens de automatische ontdooiing hoort u een pieptoon. Deze pieptoon herinnert u eraan om het voedsel te controleren, erin te roeren, te scheiden of te bedekken. Als u dit niet doet, kan het zijn dat het voedsel niet gelijkmatig ontdooid is.



Gegevens voor Ontdooien

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Ontdooingstijd en stand	Rusttijd (minimum)
Stokbrood (3)	150 g	1000 W 30 sec	-
Kadetjes (3)	85 g (1 stuk)	1000 W 20-30 sec	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sec - 1 min	-
Brood - snee (3)	60 g	1000 W 10-20 sec	-
Zoete koeken (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sec	-
Brioche (1) (3)	300 g	270 W 5-6 min	5 min
	500 g	270 W 6-8 min	5 min
Boter (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Kaas - Quark	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Hele vis (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Visfilets, dun (2)	500 g (4 stuk)	270 W 10-15 min	10 min
Visfilets, dik (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Vismoot zonder graat (2)	450 g	270 W 10-12 min	15 min
Hamburger (1)	200 g	270 W 6-7 min	10 min
	400 g	270 W 10-12 min	10 min
Varkensworst (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Gebak - bladerdeeg (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Gebak - kruimeldeeg (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Rood fruit (2)	200 g	270 W 6-8 min	15 min
	300 g	270 W 10-12 min	15 min
	500 g	270 W 12-14 min	15 min
Salami (dun) (2)	250 g (12 plakjes)	270 W 5-6 min	5 min
Garnalen (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
Desserten			
Zwartwoudtaart (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Chocoladetaart (3)	1 stuk 500 g	440 W 3 min	10 min
Gevulde sponscake (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Fruittaart (3)	1 slice	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Wafels (3)	1 stuk	1000 W 20-30 sec	-
	2 stuk	1000 W 50 sec	-

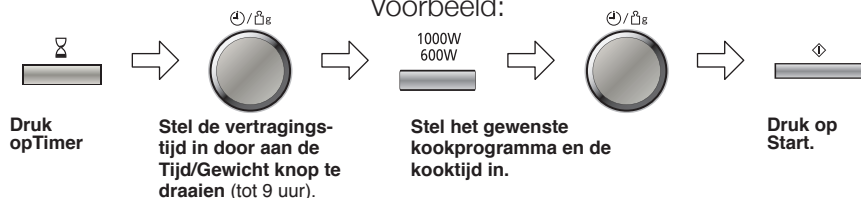
(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Meerdere malen scheiden en omkeren. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen.

De Timer Gebruiken

Start Ovenprogramma Uitstellen

Met de Timer toets kunt u instellen wanneer de oven het programma gaat starten.

Voorbeeld:



Opmerking

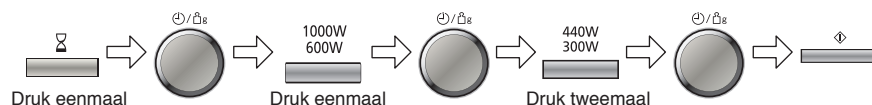
1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.

Voorbeeld:

Startvertraging: 1 uur

1000 W vermogen: 10 min

300 W : 20 min

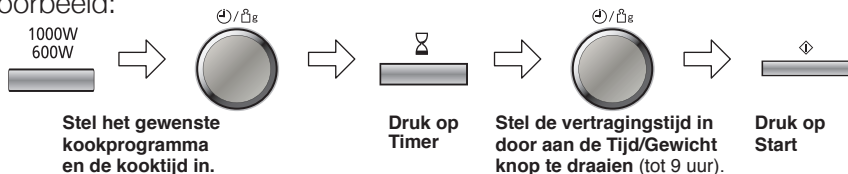


2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.
4. Als u de ovendeur opent tijdens de uitsteltijd, dan blijft de tijd in het display aftellen.

Wachttijd na het Koken

Met behulp van de Timer toets kunt u de rusttijd programmeren nadat het voedsel is bereid. U kunt de oven ook instellen als kookwekker.

Voorbeeld:



Opmerking

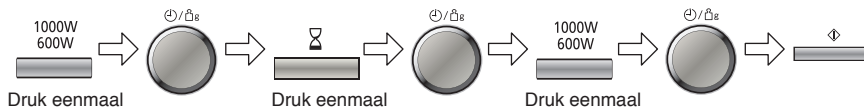
1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.

Voorbeeld:

1000 W vermogen: 4 mins

Wachttijd: 5 min

1000 W vermogen: 2 min

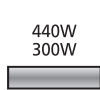
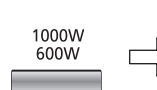


2. Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.
3. Deze functie kunt u ook gebruiken als kookwekker. Druk in dit geval op de Timer toets, stel de tijd in en druk op Start.
4. Het is niet mogelijk om rusttijd te programmeren na een automatisch programma.
5. Als de geprogrammeerde rusttijd langer is dan één uur, dan telt het display af in minuten. Als de rusttijd minder is dan één uur, dan telt het display af in seconden.

Vorbereiding in Meerdere Stappen

Vorbereiding in 2 of 3 Stappen

Vorbereid:



Druk de toets voor magnetronvermogen in verschijnen in het uitleesvenster. Bepaal het gewenste vermogen.

Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewicht schakelaar

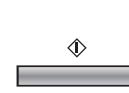
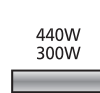
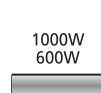
Druk de toets voor magnetronvermogen in verschijnen in het uitleesvenster. Bepaal het gewenste vermogen.

Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewicht schakelaar

Druk op Start
Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

Vorbereid:

Vorbereid: om 2 minuten op 1000 W en 3 minuten op 300 W te bakken.



Druk eenmaal op de toets Micro Power om 1000 W te selecteren.

Stel de bereidingstijd in met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht

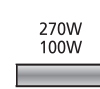
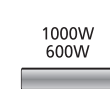
Druk tweemaal op de toets Micro Power om 300 W te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 3 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk op Start

Vorbereid:

Om 5 minuten op 600 W en 4 minuten op 100 W te bakken.



Druk tweemaal op de toets Micro Power om 600 W te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 4 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk tweemaal op de toets Micro Power om 100 W te selecteren.

Stel de bereidingstijd in op 5 minuten met behulp van de draaiknop Tijd/Gewicht.

Druk op Start



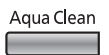
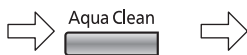
Opmerking

1. Om voedsel te bereiden in 3 stappen, voert u een ander kookprogramma in voordat u op Start drukt.
2. Als u tijdens de bereiding eenmaal op Stop drukt, wordt de bereiding stopgezet. Als u terug op Start drukt, loopt het programma voort. Als u tweemaal op Stop drukt, wordt het programma stopgezet en geannuleerd.
3. Als u op Stop drukt terwijl de oven niet in gebruik is, wordt het geselecteerde programma gewist.
4. Voor het bereiden van voedsel in meerdere stappen kunnen geen automatische programma's worden gebruikt.

Het Aqua Clean Programma Gebruiken

Met dit programma kunt u de ovenruimte van de magnetron reinigen en voedselgeurtjes verwijderen.

Schenk 200 ml kraanwater met 1 eetlepel citroensap in een magnetronschaal of -kom (bv. van Pyrex®). De schaal of kom moet een volume hebben van minstens 500 ml.



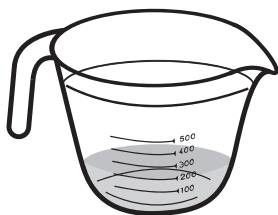
Druk op Aqua Clean.



Druk op Start
Het programma duurt 20 minuten.



Zodra het programma klaar is, klinken er vijf pieptonen. Open oven deur en veeg de ovenruimte en deur schoon met een zachte doek.



Of



Opmerking

1. Verwijderen de glazen draaischijf en rolring niet tijdens dit programma.
2. Voor het reinigen van de glazen draaischijf en de draairing, zie pagina 28.
3. Herhaal de bovenstaande procedure indien nodig.

Turbo-ontdooiing

Deze functie is geschikt voor het ontdooien van **gehakt, karbonades, kipdelen, braadstukken en brood**. Tik op Turbo om de juiste ontdooicategorie te selecteren en voer vervolgens het gewicht van het voedsel in gram (zie pagina 21).

Plaats het voedsel in een geschikte schaal. Hele kippen en braadstukken moet u op een omgekeerde schaal of bord leggen die geschikt zijn voor de magnetron. Karbonades, kipdelen en sneetjes brood moet u in één laag neerleggen. U hoeft het voedsel niet af te dekken.

In automatische ontdooiprogramma's wordt het beginsel van de **chaostheorie** toegepast om te zorgen voor een snellere en gelijkmatigere ontdooiing. Het chaossysteem gebruikt pulserende magnetronenergie in een willekeurige volgorde om het ontdooiproces te versnellen. Tijdens het programma piept de oven om u eraan te herinneren dat u het voedsel moet controleren.

Het is belangrijk dat u het voedsel regelmatig omkeert of omroert en indien nodig afdekt. Zodra u het eerste piepje hoort, moet u het voedsel omkeren en afdekken (indien mogelijk). Bij het tweede piepje moet u het voedsel omkeren of verdelen.

1e piep

Omkeren of afdekken



1e piep

Omkeren of afdekken



2e piep

Omkeren of verdelen

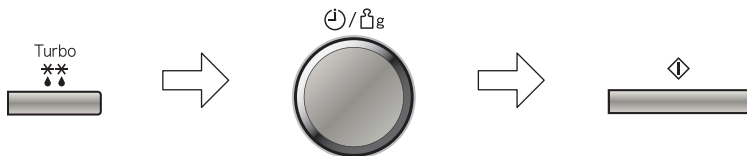


Opmerking

1. Controleer het voedsel tijdens het ontdooien. De ontdooisnelheid van voedsel varieert.
2. U hoeft het voedsel niet af te dekken.
3. Keer of roer het voedsel regelmatig om, vooral wanneer de oven "piept". Indien nodig afdekken (zie punt 5).
4. Gehakt/karbonades/kipdelen moet u verdelen of scheiden zodra dit mogelijk is en in één laag verspreiden.
5. Door delen af te dekken, voorkomt u dat ze worden gekookt. Dit is zeer belangrijk bij hele kip en braadstukken. De buitenkant dooit eerst. Daarom moet u vleugels/borst/vet afdekken met stukjes aluminiumfolie die u vastprikkt met worstenprikkers.
6. Laat het voedsel even rusten, zodat de het binnenste kan uitdooien (minimaal 1-2 uur voor braadstukken en hele kippen).

Turbo-ontdooiing

Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.






Selecteer het gewenste programma voor turbo-ontdooiing

1 Druk op Kleine stukken
2 Druk op Grote stukken
3 Druk op Brood
Nummer van automatisch programma verschijnt in uitleesvenster. De indicatorlampjes voor magnetron, automatische bereiding en turbo-ontdooiing beginnen te branden.

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar.

Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 g als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 g als u snel aan de knop draait.

Druk op Start. Vergeet niet om tijdens het ontdooien, het gerecht c.q. het voedsel te draaien of te roeren

Programma	Gewicht	Instructies
1. Kleine stukjes Turbo ***  1 Drukken	150 g - 1000 g	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 g tot 400 g per stuk). Druk eenmaal op Turbo-ontdooiing. Omdraaien / omroeren zodra de pieptoon klinkt.
2. Grote stukken Turbo ***  2 Drukken	400 g - 2000 g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Druk tweemaal op Turbo-ontdooiing. Hele kip en braadstukken moeten worden bedekt tijdens het ontdooien. Bescherm kippenvleugels, kippenborst en vet met effen aluminiumfolie dat u bevestigt met tandenstokers. Zorg ervoor dat het aluminiumfolie de wanden van de oven niet aanraakt. Laat 1 tot 2 uur rusten voordat u met de bereiding begint. Draai het vlees om wanneer u de pieptoon hoort en bedek het vlees opnieuw.
3. Brood Turbo ***  3 Drukken	100 g - 800 g	Kleine of grote broden, wit of volkoren. Druk driemaal op Turbo-ontdooiing en draai het brood om bij de pieptoon. Laat het brood 5 minuten (luchtig wit brood) tot 30 minuten (compact roggebrood) rusten. Snijd tijdens de rusttijd grote broden in twee.



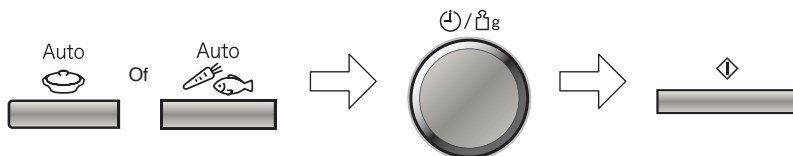
Belangrijk!

Zie ontdooien-tips up bladzijde 15.

Automatische Opwarm-/Kookprogramma's

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.

Voorbeeld:









Selecteer de gewenste categorie.
Het automatische indicatielampje en het programmanummer verschijnen in het display.





Stel het gewicht van het voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar.
Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 g als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 g als u snel aan de knop draait.

Druk op Start

Automatische Opwarmprogramma's

Programma	Aanbevolen gewicht	Instructies
4. Schaal opwarmen Auto   1 Drukken	150 g - 600 g	Voor het opwarmen van koude soep. Giet de soep in een magnetronbak. De soep moet op een koelkasttemperatuur van ongeveer +5°C zijn. Afdekken, eenmaal op Automatisch opwarmen drukken en omroeren zodra de pieptoon klinkt. Op het einde van het programma roeren en enkele minuten laten rusten.
5. Verse kant-en-klaar maaltijd Auto   2 Drukken	200 g - 800 g	Opwarmen van een verse maaltijd of een ovenschotel. Alle levensmiddelen moeten voorgedroogd zijn. De soep moet op een koelkasttemperatuur van ongeveer + 5°C zijn. Afdekken, tweemaal op Automatisch opwarmen drukken en omroeren zodra de pieptoon klinkt. Op het einde van het programma roeren en enkele minuten laten rusten. Het is mogelijk dat grote stukken vis / vlees in een dunne saus langer moeten koken. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk voedsel zoals rijst, noedels of aardappelen.
6. Diepvries maaltijd Auto   3 Drukken	200 g - 500 g	Om een diepvriesmaaltijd of ovenschotel op te warmen. Alle ingrediënten moeten voorgedroogd en ingevroren (-18°C) zijn. Driemaal op Automatisch opwarmen drukken. Bij pieptoon roeren en grote stukken in stukjes snijden. Op het einde van het programma roeren en enkele minuten laten rusten. Temperatuur controleren en langer laten koken indien nodig. Dit programma is niet geschikt voor in kleine porties ingevroren voedsel.

Automatische Kookprogramma's

Programma	Aanbevolen gewicht	Instructies
7. Verse Groente  1 Drukken	200 g - 800 g	Verse groenten bereiden. Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groenten met 1 eetlepel water per 100 g. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk eenmaal op Automatisch bereiden. Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Na bereiding afgieten en naar wens kruiden.
8. Verse vis  2 Drukken	200 g - 800 g	Verse visfilets of vismoten bereiden. Leg de vis in een magnetronbak en voeg 1-3 eetlepels (15-45 ml) water toe. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk tweemaal op Automatisch bereiden.
9. Gepofte aardappelen  3 Drukken	200 g - 1400 g	Om aardappelen te bakken. Kies voor de beste resultaten 200-250g aardappelen van gemiddelde grootte. Was de aardappelen, droog ze af en prik er enkele malen met een vork in. Leg ze direct op een glazen schotel, aan de buitenrand. Druk driemaal op Automatisch bereiden. Nadien in aluminiumfolie pakken en 5 minuten laten rusten.
10. Rijst  4 Drukken	100 g - 300 g	Voor gekruide rijstgerechten, geen rijstpudding. (Thaise, Basmati-, jasmijn-, Surinaamse, Arborio- of mediterrane rijst). Eerst grondig spoelen. Gebruik een grote kom. Voeg 1 theelepel zout en tweemaal zoveel water als rijst toe. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Druk viermaal op Automatisch bereiden. Roeren zodra de pieptoon klinkt. Vijf minuten laten rusten.



Opmerking

1. De automatische gewichtsprogramma's kunnen **alleen** gebruikt worden voor het vermelde voedsel.
2. Bereid enkel de voorgeschreven hoeveelheden.
3. Het is beter het voedsel zelf te wegen dan af te gaan op de informatie die op de verpakking vermeld staat.
4. De meeste levensmiddelen moeten **rusten** na bereiding met een automatisch programma, om ervoor te zorgen dat de warmte doordringt tot het midden.
5. Doordat er in voedsel variaties kunnen voorkomen, controleer altijd of het voedsel volledig gekookt en gloeiendheet is voordat u deze serveert.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Dranken - Koffie - Melk			
1 kop	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	-
2 koppen	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	-
1 kan	600 ml	1000 W 4 min 30 sec-5 min	-
Soep (koud) (1, 2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sec	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Soep (kamertemp) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sec	-
Snacks			
Tosti	1 stuk (170 g)	1000 W 30 sec-50 sec	1000 W 2 min- 2 min 30 sec
	2 stuks (320 g)	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	1000 W 4 min 30 sec - 5 min
Ongevulde pannenkoek (2)	1 stuk	1000 W 30 sec	-
Gevulde pannenkoek (1, 2)	1 stuk (150 g)	1000 W 1 min 30 sec	1000 W 3 min- 3 min 30 sec
	2 stuks (300 g)	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	1000 W 5 min- 5 min 30 sec
Kleine pizza (3)	1 stuk (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sec - 3 min
Amerikaanse pizza	1 stuk (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Kleine quiche (3)	1 stuk (175 g)	600 W 1 min 40 sec -2 min	1000 W 2 min 30 sec -3 min
Grote quiche	1 stuk (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samosa (1)	2 stuks (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2-2 min 30 sec
Gehaktbal - frikandellen (1, 2)	1 stuk 100 g	600 W 1 min- 1 min 30 sec	-
	2 stuks 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
Kant-en-klare maaltijden			
Chilli con carne (1, 2)	355 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Kip korma met rijst (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (vleesgratin) (4)	300 - 400 g	1000 W 3 min	1000 W 10-12 min
	600 g	1000 W 7-8 min	1000 W 14-15 min
	1 kg	1000 W 11 min	1000 W 20-22 min
Groentegratin (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Visgratin (4)	400 g	1000 W 4 min 30 sec-5 min	600 W 13-15 mins
	700 g	1000 W 8 min	1000 W 15-16 min + 300 W 4 min

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen. (4) Aluminiumschotel verwijderen en de gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.



Aandachtspunten

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een **rusttijd** nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Voedsel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Diepvries
Vis in saus (1, 2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Puree (1, 2) van aardappelen van groenten	200 g	1000 W 2 min	1000 W 4 mins 30 sec
	200 g	1000 W 2 min- 2 min 30 sec	1000 W 5 mins-5 mins 30 secs
	400 g	1000 W 4 min	1000 W 8 mins
Spaghetti in saus (1, 2)	450 g	1000 W 3 mins 30 sec-4 min	1000 W 8 mins
Rijst (2)	150 g	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2 mins 30 secs
	300 g	1000 W 2 min 30 sec-3 min	1000 W 4 mins 30 secs
Babyvoeding (kleine pot op kamertemp.)	120 g	600 W 30 sec test	-
	200 g	600 W 40-50 sec test	-
Vlees			
Hamburger (rauw) (2)	1 stuk (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 secs
Frankfurtworst (1, 2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sec	-
Pieces of cooked meat			
Varkensvlees 2 stuk (2)	130 g	600 W 1 min 30 sec	-
Lamsvlees 2 stuk (2)	160 g	600 W 1 min	-
Rundsvlees 2 stuk (2)	120 g	600 W 1 min 30 sec	-
Kippenbout (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Kipnugget	10 stuks (200 g)	-	1000 W 2 mins 30 secs
Cordon bleu	1 stuk (100 g)	-	1000 W 2 mins- 2 mins 30 secs

(1) Halverwege omdraaien of roeren. (2) Afdekken. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen. (4) Aluminiumschotel verwijderen en de gratin op hittebestendige magnetronschotel plaatsen.



Aandachtspunten

Zorg ervoor dat de levensmiddelen altijd stomend heet zijn na opwarming in de magnetronoven. Als u niet zeker bent, plaats ze dan terug in de oven. Voedsel heeft een **rusttijd** nodig, vooral als het niet kan worden geroerd. Hoe compacter het voedsel is, hoe langer de rusttijd.

Knoedels

Ingrediënten

4 Personen

4 broodjes, dag oud
(ca. 220 g)
150 ml melk
40 g boter
3 eieren
3 el. Gehakte peterselie
Zout

Keukengerei: 1 grote kom
en 1 Pyrex-schotel

1. Snij of scheur de broodjes in heel kleine stukjes. Licht zouten. Verwarm de melk met boter gedurende 1 minuut op 1000 W en sprenkel het brood erover.
2. Afdekken en 15 minuten laten staan. Klop de eieren en voeg ze met de peterselie bij het broodmengsel. Goed mengen.
3. Rol met natte handen 4 ballen van dezelfde grootte. Dompel ze kort in koud water en leg ze op een schotel.
4. Afdekken en 5-6 minuten koken op 600 W.
5. Onmiddellijk serveren met een vleesstoofschotel.

NB: als variatie 50 g fijngesneden, gekookte en gerookte bacon toevoegen aan het mengsel. Of, na het koken, de vleesballen braden in een steelpannetje met hete boter voor een kleurrijker resultaat.

Kalkoen- en Linzencurry

Ingrediënten

4 Personen

150 g grote linzen
1 ui, gesnipperd
25 g boter
500 g kalkoenfilet, in blokjes
1 el bloem
1 el kerriepoeder
130 ml groentebouillon
sap van ½ citroen
1 el suiker
130 ml room

Benodigheden: 2 grote kommen

1. Giet de linzen in koud water. Afdekken en 8-10 minuten verhitten op 1000 W, zodat het aan de kook komt.
2. Dan 15-18 minuten laten koken op 300 W (controleer of de linzen ondergedompeld blijven in het water). Afgieten en laten rusten.
3. Leg de ui en boter in een andere kom en verwarm dit 3 minuten op 1000 W.
4. Meng dan de kalkoen erdoor en verwarm het geheel 4-5 minuten op 1000 W.
5. Meng de kerriepoeder met de bloem, de groentebouillon, het citroensap, de suiker, de linzen en de room en voeg dit toe.
6. Goed mengen, afdekken en 5-6 minuten koken op 1000 W. Voeg voor het opdienen zo nodig zout en peper toe.

Rijstpudding

Ingrediënten

4 Personen

125 g dessertrijst
500 ml melk
1 el boter
2 el suiker
kaneelsuiker naar smaak.

Benodigheden: Grote kom

1. Voeg rijst, melk, boter en suiker samen in kom. Laat 8-10 minuten.
2. Onafgedekt koken op maximumvermogen. Afdekken en 15-20 minuten koken op 300 W, af en toe roeren.
3. Gedurende 5 minuten laten rusten, opnieuw roeren en kaneelsuiker naar wens toevoegen.

Tip: voeg fruitcompote toe in plaats van kaneelsuiker.

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waar schijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.
- V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A: Bij apparaten met wifi, bluetooth of een andere draadloze verbinding - zoals radio's, tv's, draadloze telefoons, babyfoons etc. - kan er interferentie ontstaan wanneer u kookt met de magnetronoven. Dezelfde interferentie kan zich voordoen met andere huishoudelijke apparaten, zoals mixers, stofzuigers, haardrogers, etc. Het betekent niet dat er een probleem is met uw oven.
- V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookstap.
- V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatieopeningen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V: Kan ik een conventionele oventhermometer gebruiken in de oven?
- A: Alleen wanneer u de grillfunctie gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven en mag niet worden gebruikt met de magnetron- en combinatiefuncties.
- V: De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V: De ventilator blijft draaien na het koken. Hoe komt dit?
- A: De ventilator kan blijven draaien als de oven uit is om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal en u kunt de oven gewoon blijven gebruiken.

Verzorging van uw Magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
6. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste ge-luiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetronoven met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/ of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draai-ring uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.

Gebruik geen commerciële ovenreinigers.

3. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
4. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het reinigen op de **stop/wis** toets om het uitleesvenster te wissen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
8. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende dealer.
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
11. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of achteraan de oven niet blokkeren. Een blokkering van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

Technische Specificaties

Fabrikant	Panasonic	
Model	NN-SD27HS	
Voeding	230 V 50 Hz	
Frequentie:	2450 MHz	
Ingangsvermogen:	Maximum	1500 W
	Magnetron	1100 W
Uitgangsvermogen:	Magnetron	1000 W (IEC-60705)
Buitenafmetingen B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Binnenafmetingen B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 206 mm (H)	
Gewicht:	9.5 kg	
Geluidsniveau:	57 dB	

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering.

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

Fabrikant: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Geïmporteerd door:: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testcentrum
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW30GT
PA0317-0
Printed in P.R.C.