

Panasonic®

Deutsch

Nederlands

Français

Dansk

Suomi

Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Betjeningsvejledning
Käyttöohje

Mikrowellengerät
Magnetron
Four à Micro-ondes
Mikrobølgeovn
Mikroaalto

NUR FÜR HAUSHALTSÜBLICHEN GEBRAUCH
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
POUR UN USAGE DOMESTIQUE
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN



Model No.
NN-SD28HS

INVERTER

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.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

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

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	2-6	Verwendung der 30-Sekunden-Funktion	18
Entsorgung des Produkts	7	Verwendung der Garzeit-verlängern-Funktion.....	19
Aufstellen und Anschließen	8	Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl....	20
Aufstellen des Gerätes	8	Mehrstufiges Kochen.....	21
Wichtige Hinweise für Benutzer.....	9-10	Automatische Aufwärm-/Kochprogramme.....	22-23
Ofenzubehör.....	11	Turbo-Auftauen.....	24-25
Geräteteile.....	12	Aufwärm- und Gartabellen.....	26-27
Bedienfeld.....	13	Rezepte	28
Einstellen der Uhr	14	Fragen und Antworten	29
Kindersicherung.....	14	Pflege des Mikrowellengerätes.....	30
Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen	15	Technische Daten	31
Hinweise zum Auftauen	16		
Auftautabelle.....	17		

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! Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.

- Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.
- **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.
- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
- **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.

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 40 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.
- Dieses Gerät ist nur zur Benutzung zu Haushaltszwecken ausgelegt.
- Sollten sich im Mikrowellengerät Rauch oder Flammen bilden, drücken Sie die Stop/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.
- 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 Temperatenausgleich 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.

- Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können. 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 Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten, kann dies zu einer Zerstörung der Oberflächen führen, welche die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und mögliche Gefahren für den Benutzer mit sich bringen 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

- Der Mikrowellenherd 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.



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.

Wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, kontaktieren Sie Ihre Ortsbehörde oder Ihren Händler und fragen Sie nach der korrekten Entsorgungsmethode.

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

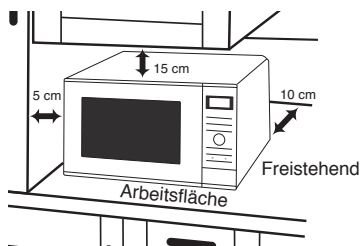
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

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 40 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 Mikrowellengerätes dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen. In diesem Fall ist das Mikrowellengerät durch einen 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 Stop/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.



Wichtige!

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.

Wichtige Hinweise für Benutzer

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.

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 mithineinstellen 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, Metallspießern 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 Temperaturausgleich 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.

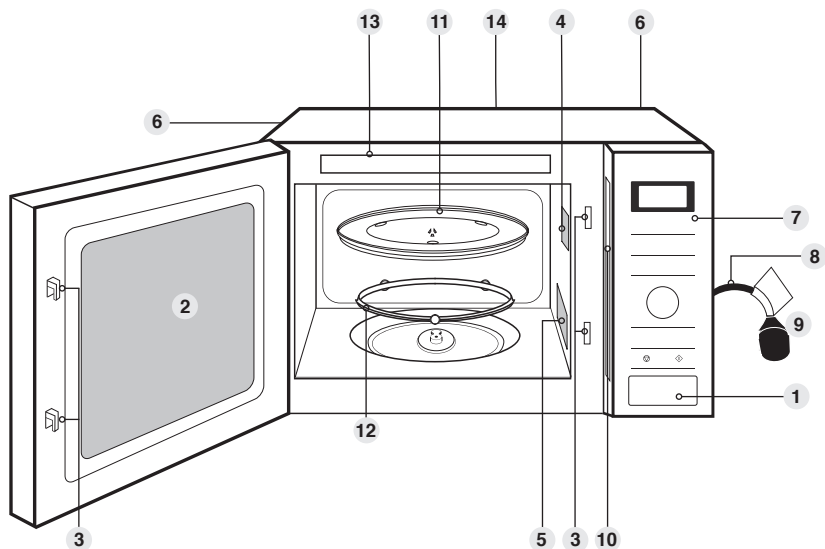
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

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

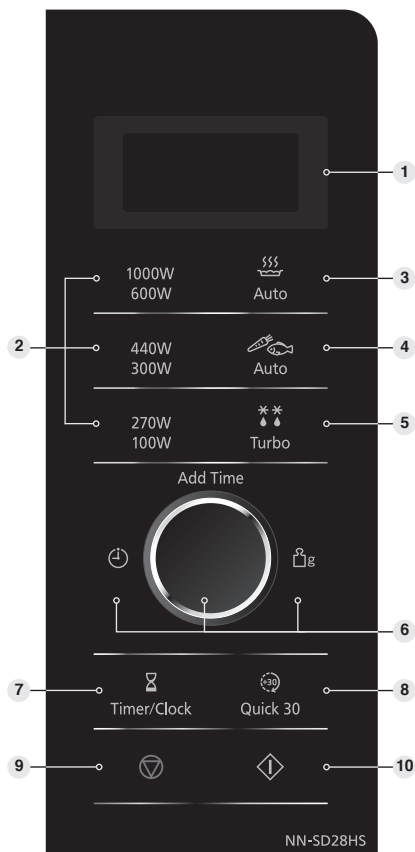
- 1. Türöffnungstaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
- 2. Sichtfenster**
- 3. Türsicherungsverriegelungen**
- 4. Innerer Entlüftungsschlitz**
- 5. Abdeckung der Wellenführung (nicht abnehmen)**
- 6. Äußere Entlüftungsschlitze**
- 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-SD28HS



- 1 Digitalanzeige
- 2 Mikrowellen-Leistungswahltaste (Seite 15)
- 3 Taste Auto-Aufwärmen (Seite 22)
- 4 Taste Auto-Kochen (Seite 22-23)
- 5 Turbo-Auftau-Taste (Seite 24-25)
- 6 Drehknopf (Seite 19)
Über den Drehknopf werden Zeit oder Gewicht eingestellt. Er wird auch für die Garzeit-verlängern-Funktion verwendet.
- 7 Timer-/Uhr-Taste (Seite 14, 20)
- 8 30-Sekunden-Taste (Seite 18)
- 9 Stop-/Löschttaste:

Vor dem Garen:

Einmaliges Antippen löscht Ihre Anweisungen.

Während des Garens:

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

10 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.

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.



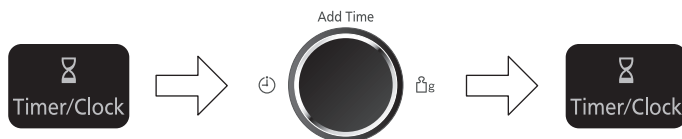
Bitte Beachten

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.



Timer/Uhr drücken zweimal
Der Doppelpunkt blinkt.

Knopf drehen
Zeit durch Drehen des Knopfes einstellen. Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.

Timer/Uhr drücken
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 3 mal die Starttaste.
Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Die tatsächliche Zeit geht nicht verloren. Im Display erscheint das Schlüsselsymbol. 🔑

Löschen:



Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschtaste.
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.



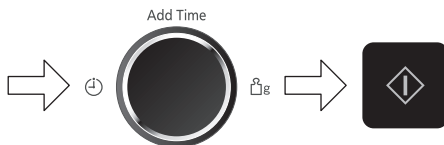
Hinweis

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	Max/Garen	1000 W
	2 mal drücken	Medium/Erwärmen	600 W
440W 300W	1 mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	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.

Kochzeit über den Drehknopf einstellen
(Leistung: 1000 W
30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).

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



Achtung!

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



Hinweis

1. Für mehrstufiges Kochen siehe Seite 21.
2. Die Ruhezeit kann nach der Mikrowellenleistung und der Zeiteinstellung programmiert werden. Zur Verwendung des Zeitschalters siehe Seite 20.
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. Bei Mikrowellenfunktion **keine** Metallgefäße verwenden

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe 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 bis 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 Scheiben)	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
Victoria Sandwich Cake (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Obsttorte (3)	1 Scheiben	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.

Verwendung der 30-Sekunden-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Kochzeit schnell in 30-Sekunden-Schritten einstellen.



30-Sekunden-Taste drücken, um die gewünschte Kochzeit (bis zu 5 Minuten) einzustellen. Einmal Drücken entspricht 30 Sekunden. Die Zeit erscheint im Display. Die Leistungsstufe ist auf 1000 W voreingestellt.

Start-Taste drücken

Der Kochvorgang beginnt, und die Zeit im Display läuft rückwärts. Am Ende der Garzeit piept das Gerät fünfmal.

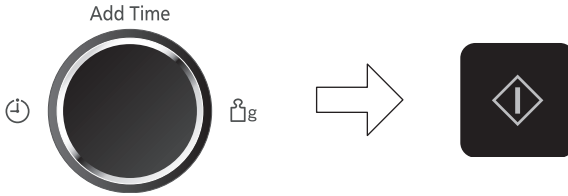


Hinweis

1. Falls gewünscht, können Sie auch andere Leistungsstufen verwenden. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, bevor Sie die 30-Sekunden-Funktion wählen.
2. Wenn Sie die Zeit über die 30-Sekunden-Funktion wählen, können Sie den Drehknopf nicht verwenden.
3. Diese Funktion steht nach manuellem Kochen 1 Minute lang nicht zur Verfügung.

Verwendung der Garzeit-verlängern-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie am Ende des Vorgangs die Garzeit verlängern.



Nach dem Kochen den Drehknopf drehen, um die Garzeit-verlängern-Funktion zu wählen.

Maximale Kochzeit: Mikrowelle: 1000 W, bis 30 Minuten; andere Stufen bis 90 Minuten.

Start-Taste drücken.

Die Zeit wird verlängert.
Die Zeit im Display läuft rückwärts.



Hinweis

1. Diese Funktion ist nur in den Funktionsarten Mikrowelle, verfügbar, nicht bei Automatikprogrammen.
2. Nach 1 Minute Kochen ist die Garzeit-verlängern-Funktion nicht verfügbar.
3. Nach mehrstufigem Kochen ist die Garzeit-verlängern-Funktion verfügbar.
4. Die Leistungsstufe ist die gleiche wie bei der letzten Kochstufe. Diese Funktion ist nicht verfügbar, wenn die letzte Kochstufe Ruhezeit war.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Verwendung des Zeitschalters

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



Hinweis

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

Beispiel:



1mal drücken.

1 mal drücken.

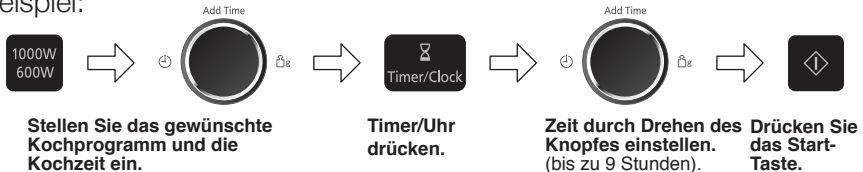
2mal drücken.

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-Zeituhr programmieren.

Beispiel:



Hinweis

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden.

Beispiel:



1mal drücken.

1mal drücken.

1mal drücken.

2. Wird die Herdtür während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als eine Minuten-Zeituhr 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.

Kochzeit über den Drehknopf einstellen.

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

Kochzeit über den Drehknopf einstellen.

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

Beispiel:

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.

Kochzeit über den Drehknopf auf 2 Minuten stellen.

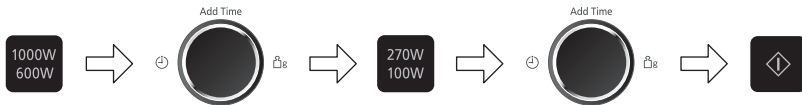
Zur Auswahl von 300 W drücken Sie die Mikrowellen-Leistungstaste zweimal.

Kochzeit über den Drehknopf auf 3 Minuten stellen.

Drücken Sie die Starttaste.

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.

Kochzeit über den Drehknopf auf 5 Minuten stellen.

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

Kochzeit über den Drehknopf auf 4 Minuten stellen.

Drücken Sie die Starttaste.



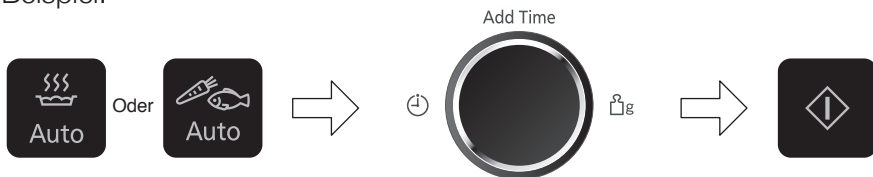
Hinweis

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.

Automatische Aufwärm-/Kochprogramme

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

Beispiel:






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

Gewicht einstellen
Gewicht der gefrorenen Speise über den Drehknopf einstellen. Langsames Drehen des Drehknopfes wird in Schritten von 10 g angezeigt. Schnelles Drehen des Drehknopfes wird in Schritten von 100 g angezeigt.

Drücken Sie die Starttaste.

Automatische Aufwärmprogramme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
<p>1. Gekühltes</p>  <p>1 mal drücken</p>	150 g - 600 g	<p>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.</p>
<p>2. Eintöpfe und Tellergerichte</p>  <p>2 mal drücken</p>	200 g - 800 g	<p>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.</p>
<p>3. TK Tellergerichte TK Eintöpfe</p>  <p>3 mal drücken</p>	200 g - 500 g	<p>Aufwärmen eines tiefgekühlten, vorgegartem Gerichts oder Eintopfs. Alle Nahrungsmittel müssen vorgegart und tief- gefroren (-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.</p>

Automatische Kochprogramme

Programm	Gewicht	Hinweise/Tips
4. 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.
5. 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.
6. 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 Glattsteller entlang dem äußeren Rand legen. „Autokochen“ drei Mal drücken. Nach dem Garen in Alufolie wickeln und 5 Minuten stehen lassen.
7. 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 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.

Turbo-Auftauen

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 25).

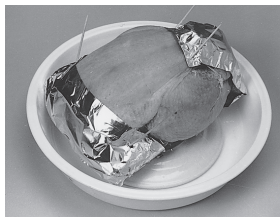
Die Lebensmittel sollten in ein geeignetes Gefäß gegeben werden. Ganze Hähnchen oder Fleischbraten sollten auf eine umgedrehte Untertasse oder eine mikrowelleneignete Platte gelegt werden. Koteletts, Hühnchenteile und Brotscheiben sollten nur in einer Lage aufgelegt werden. Es ist nicht erforderlich,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

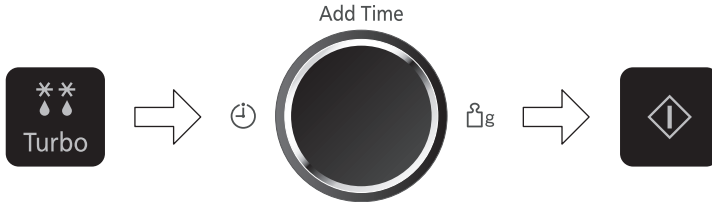


Hinweis

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 Sie Brot
 Die Nummer des gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Symbole 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 Drehreglers wird in Schritten von 100 g angezeigt.

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

Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
8. 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.
9. 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 Geräterwände nicht berührt. Vor dem Kochen sollte eine Ruhezeit von 1 bis 2 Stunden zugelassen werden. Bei Ertönen des Signaltons wenden und danach abdecken.
10. 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.

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 und 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 den Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß bringen.



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
Babynahrung (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 den Gratin in ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß bringen.



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 Pyrex® Schüssel

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 W 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
Zimtzucker 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 Zimtzucker nach Geschmack hinzugeben.

Tipp: Anstelle des Zimtzuckers kann Obstkompott dazu serviert werden.

- 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 Ofen 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: Das Metall in manchen Thermometern kann zu Lichtbogenbildung in Ihrem Gerät führen, weshalb in der Betriebsart Mikrowelle keine Thermometer verwendet werden dürfen.
- 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.

Pflege des Mikrowellengerätes

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 **stop-/löchtaste**.
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 Luftfeuchtigkeit 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-SD28HS	
Stromversorgung	230 V, 50 Hz	
Betriebsfrequenz:	2450 MHz	
Leistungsaufnahme:	Maximum	1500 W
	Mikrowelle	1100 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W (IEC-60705)
Äußere Abmessungen: B x T x H (mm)	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	Gegevens voor Ontdooien.....	16
Afvoeren aan Einde Levensduur	6	De Quick 30 Functie Gebruiken	17
Installatie en Aansluiting.....	7	De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken.....	18
Plaatsen van de Oven	7	De Timer Gebruiken	19
Belangrijke Aanwijzingen voor Gebruikers.....	8-9	Vorbereiding in Meerdere Stappen.....	20
Ovenaccessoires	10	Automatische Opwarm-/Kookprogramma's.....	21-22
Onderdelen van uw Oven.....	11	Turbo-ontdooiing	23-24
Bedieningspanelen.....	12	Gegevens voor Opwarmen en Koken .	25-26
Instellen van de Klok	13	Recepten	27
Kinderslot.....	13	Vragen en Antwoorden	28
Koken en Ontdooien met de Magnetronoven	14	Verzorging van uw Magnetronoven	29
Ontdooien	15	Technische Specificaties	30

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.
- Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.

- **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.
- Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
- **Waarschuwing!** De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
- **Waarschuwing!** 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.

Veiligheidsinstructies

- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stop/Cancel 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.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of scherpe, metalen krabbers om het deurglas van de oven schoon te maken. Hierdoor kunnen er krassen ontstaan, waardoor het glas kan versplinteren
- 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 combi-oven 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.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.



Informatie Over
het Weggoeien
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

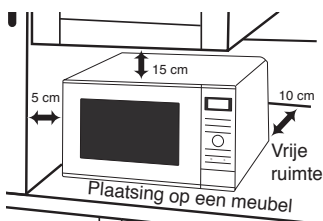
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

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/Cancel 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 combi-oven 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, kruiden 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 gevallen 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, moeten doorprikt worden alvorens ze met de **magnetron**-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

Vleesthermometer

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

Vloeistoffen

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

- a Gebruik geen rechte glazen of bekertjes 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. keukenrol), 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.

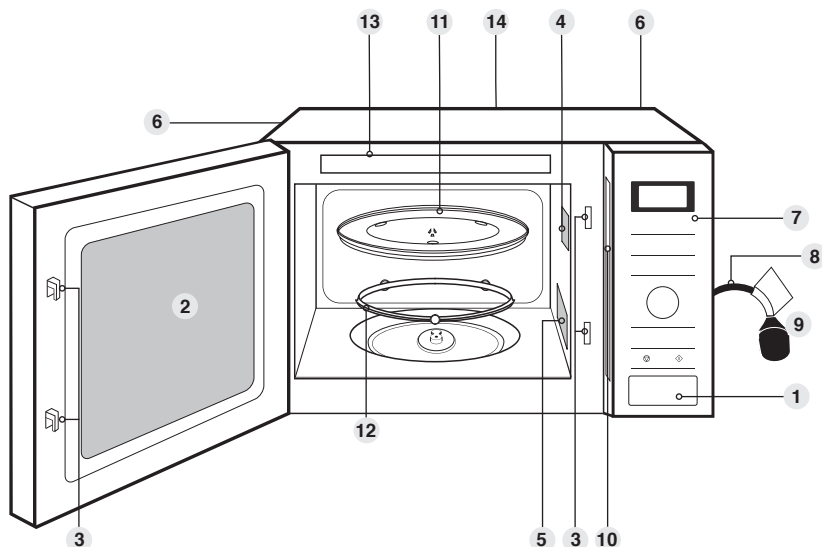
5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
6. Voedsel niet rechtstreeks op het glazen draaiplateau bereiden; dat mag alleen wanneer u het automatische 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

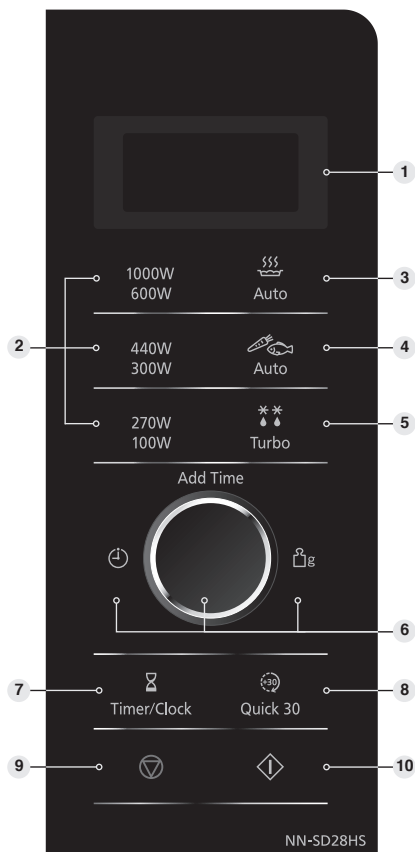
- 1. Deur-ontgrendelknop**
Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. Het kookproces zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt 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 automatisch programma menu**
- 14. Waarschuwinglabel**



Opmerkingen

Deze illustratie is alleen ter referentie.

NN-SD28HS



Piepton

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.

- 1 **Uitleesvenster**
- 2 **Magnetronvermogen (pagina 14)**
- 3 **Automatische opwarmprogramma (pagina 21)**
- 4 **Automatische kookprogramma's (pagina 21-22)**
- 5 **Turbo-ontdooiknop (pagina 23-24)**
- 6 **Draaiknop**
- 7 **Timer/Clock knop (pagina 13, 19)**
- 8 **Quick 30 knop (pagina 17)**
- 9 **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.

10 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.

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.



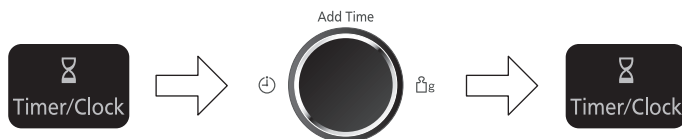
Opmerking

De helderheid van het 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 ingepluigd en direct nadat de laatste handeling ermee 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 twee keer op Timer/Clock

De dubbele punt gaat knipperen.

Draaiknop

Selecteer de juiste tijd door de draaiknop te draaien. De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

Druk op Timer/Clock

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. Het display toont het sleutelsymbool. 🔑

Opheffen:



Druk driemaal op de stop/wistoets.

De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

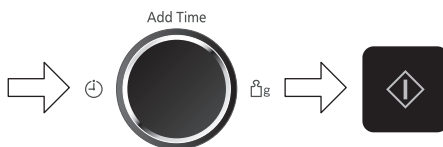
Opmerking

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

Koken en Ontdooien met de Magnetronoven

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

	Tikken	Vermogen	Wattage
1000W 600W	1 Tik	Hoog	1000 W
	2 Tikken	Medium	600 W
440W 300W	1 Tikken	Laag	440 W
	2 Tikken	Sudderend	300 W
270W 100W	1 Tikken	Ontdooien	270 W
	2 Tikken	Warmhouden	100 W



Selecteer het gewenste magnetronvermogen.

Stel de uitsteltijd in door de draaiknop te draaien. (1000 W tot 30 minuten; andere vermogensniveaus 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 20.
2. U kunt de rusttijd programmeren nadat u het magnetronvermogen en de tijd heeft ingesteld. Raadpleeg pagina 19 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 overengerei 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 Blokjes 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. Plaats ze bij het midden van het draaiplateau of dek ze af met kleine stukjes folie.

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 - snede (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
Desserts			
Zwartewoudtaart (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 punt	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) Afdekken. (3) Verpakking verwijderen en op hittebestendige schotel leggen.

De Quick 30 Functie Gebruiken

Met deze functie kunt u snel de bereidingstijd instellen in stappen van 30 seconden.



Druk op **Quick 30** om de gewenste bereidingstijd (maximaal 5 minuten) in te stellen. Elke keer indrukken verlengt de tijd met 30 seconden. De tijd verschijnt op het display. Het vermogen is vooraf ingesteld op 1000 W.

Druk op Start Het kookprogramma begint en de kooktijd op het display begint af te tellen. Aan het einde van de bereiding klinkt de pieptoon 5 keer.

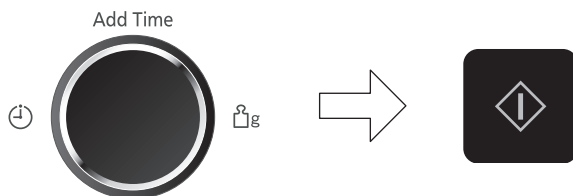


Opmerking

1. Andere vermogensniveaus kunnen naar wens worden gebruikt. Selecteer het gewenste vermogensniveau voordat u op **Quick 30** drukt.
2. Nadat u de tijd via **Quick 30** hebt ingesteld, kunt u de draaiknop niet gebruiken.
3. Na handmatig koken werkt deze functie één minuut lang niet.

De Add Time (extra tijd) Functie Gebruiken

Selecteer na het koken via de draaiknop de Add Time functie.



Maximale bereidingstijd: Magnetron 1000 W tot 30 minuten; andere vermogensniveaus tot 90 minuten.

Druk op Start
Tijd wordt toegevoegd De tijd op het display telt af.

Opmerking

1. Deze functie is alleen beschikbaar voor Magnetron, Grill en Combinatie, en niet voor automatische programma's.
2. De Add Time functie werkt niet na een bereidingstijd van één minuut.
3. De Add Time functie kan worden gebruikt na bereiden van voedsel in meerdere stappen.
4. Het vermogensniveau is gelijk aan de laatste stap. Deze functie werkt niet als de laatste stap rusttijd is.

De Timer Gebruiken

Start Ovenprogramma Uitstellen

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



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

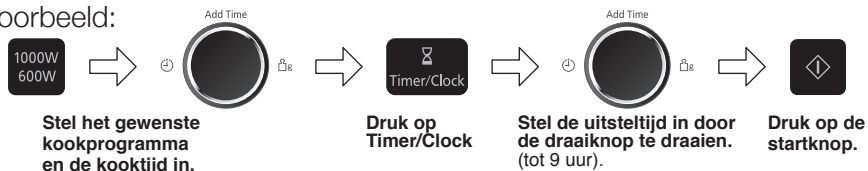


2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.
3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.
4. Als u de ovendeur opent tijdens de uitsteltijd,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

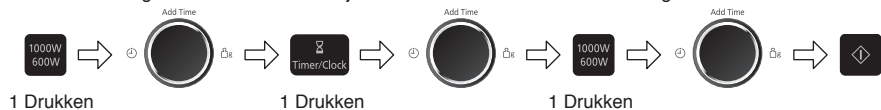
1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.

Voorbeeld:

1000 W vermogen: 4 min

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 verscijnen in het uitleesvenster. Bepaal het gewenste vermogen.

Stel de uitsteltijd in door de draaiknop te draaien.

Vorbereid:



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

Stel de uitsteltijd in door de draaiknop te draaien.

Druk de starttoets in. 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 op 2 minuten met behulp van de draaiknop.

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

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

Druk de starttoets in.

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 5 minuten met behulp van de draaiknop.

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

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

Druk de starttoets in.



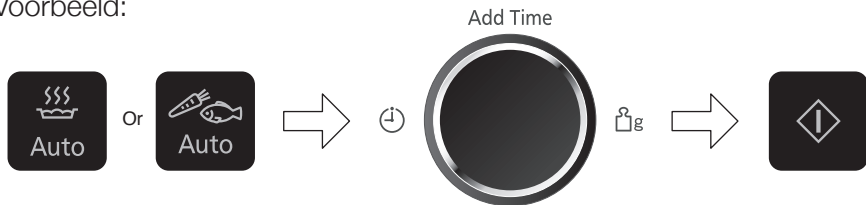
Opmerking

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, loop 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.

Automatische Opwarm-/Kookprogramma's

Met dit programma kan gekookt of verwarmd worden gebaseerd op het gewicht. Het gewicht dient ingevoerd te worden in het aantal gram.

Voorbeeld:






Selecteer de gewenste categorie.
Het automatische indicatielampje en het programma-nummer verschijnen in het display.





Gewicht instellen
Stel het gewicht van het voedsel in met de draaiknop. De knop langzaam draaien stelt het gewicht in stappen van 10 g in. De knop snel draaien stelt het gewicht in stappen van 100 g in.

Druk de starttoets in.

Automatische Opwarmprogramma's

Programma	Aanbevolen gewicht	Instructies
1. Schaal opwarmen  Auto 1 tik	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. Aan het einde van het programma roeren en enkele minuten laten rusten.
2. Verse kant-en-klaar maaltijd  Auto 2 tikken	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. Aan 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.
3. Diepvries maaltijd  Auto 3 tikken	200 g - 500 g	Om een diepvriesmaaltijd of ovenschotel op te warmen. Alle ingrediënten moeten voorgedroogd en ingevroren (-18 °C) zijn. Bedekken. Driemaal op Automatisch opwarmen drukken. Bij pieptoon roeren en grote stukken in stukjes snijden. Aan 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
4. Verse groente  1 tik	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.
5. Verse vis  2 tikken	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.
6. Gebakken aardappelen  3 tikken	200 g - 1400 g	Om aardappelen te bakken. Kies voor de beste resultaten 200 g - 250 g 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.
7. Rice  4 tikken	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.

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 24).

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.

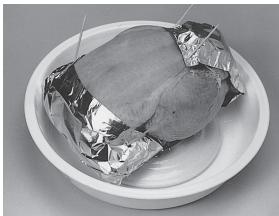
1e piep

Omkeren of afdekken



1e piep

Omkeren of afdekken



2e piep

Omkeren of verdelen

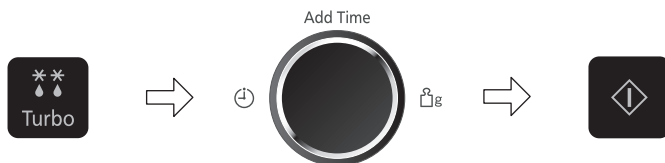


Opmerking

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 vastpriket met tandenstokers.
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 draaiknop.

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 de starttoets in.

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

Programma	Gewicht	Instructies
15. Kleine Stukjes  1 Tik	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.
16. Grote stukken  2 Tikken	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.
17. Brood  3 Tikken	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. Dit programma is niet geschikt voor gesneden brood of zoete broodjes.



Belangrijk

Zie ontdooi-tips op bladzijde 15.

Gegevens voor Opwarmen en Koken

Levensmiddel	Gewicht/ Hoeveelheid	Vers	Ingevroren
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 stuk (320 g)	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	1000 W 4 mins 30 sec - 5 min
Onge vulde 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 stuk (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 mins 30 secs -3 min
Grote quiche	1 stuk (400 g)	600 W 3-4 mins	600 W 7-8 mins
Samosa (1)	2 stuk (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 stuk 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
Groetengratin (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 secs-5 min	600 W 13-15 min
	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 stromend 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

Levensmiddel	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 min 30 sec
	200 g	1000 W 2 min- 2 min 30 sec	1000 W 5 min-5 min 30 sec
	400 g	1000 W 4 min	1000 W 8 min
Spaghetti in saus (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sec-4 min	1000 W 8 min
Rijst (2)	150 g	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2 min 30 sec
	300 g	1000 W 2 min 30 sec-3 min	1000 W 4 min 30 sec
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 sec
Frankfurtworst (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sec	-
Stukken gebakken vlees			
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 stuk (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sec
Cordon bleu	1 stuk (100 g)	-	1000 W 2 min- 2 min 30 sec

(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

1 Personen

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

**Houders: 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.

Rijstebrij

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.

Vragen en Antwoorden

- V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:
1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er 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 kookfase.
- 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.
- Q: Kan ik een conventionele oventhermometer gebruiken in de oven?
- A: Alleen wanneer u de kookstand **grill** of oven gebruikt. Het metaal in sommige thermometers kan vonken produceren in uw oven. Daarom mag u deze niet gebruiken in de **magnetron- of combinatiestand**.
- 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.
- Q: 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.

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 reinigingsmiddelen 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 geluiden 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-SD28HS	
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.

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

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-5	Utilisation de la Fonction Quick 30	17
Évacuation des Déchets	6	Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps	18
Installation et Raccordement	7	Fonction Minuteur	19
Emplacement du Four	7	Cuisson en Plusieurs Étapes.....	20
Consignes D'utilisation Importantes	8-9	Programmes de Réchauffage / Cuisson Automatique	21
Accessoires du Four	10	Programmes de Cuisson Automatique.	22
Parties du Four	11	Décongélation Turbo	23-24
Le Panneau de Commande.....	12	Tableaux de Réchauffage & Cuisson ..	25-26
Affichage de l'heure.....	13	Recettes	27
Verrouillage de Sécurité Enfant	13	Questions et Réponses	28
Cuisson et Décongélation en Mirco-Ondes	14	Entretien de L'appareil.....	29
Conseils pour la décongélation	15	Fiche Technique	30
Tableau de Décongélation	16		

Consignes de Sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
- Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.

Consignes de Sécurité

- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- Avertissement ! Ne jamais tenter de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four.
- Confiez exclusivement les réparations à un technicien qualifié.
- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

Utilisation sur un plan de travail:

- Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Consignes de Sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à **micro-ondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

Consignes de Sécurité

- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Attention! Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.

Évacuation des Déchets



Informations Relatives
à L'évacuation des
Déchets, Destinées
aux Utilisateurs
D'appareils Électriques
et Électroniques
(Appareils
Electroménagers)

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

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

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

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

Utilisateurs Professionnels de
L'Union Européenne

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

Informations sur L'évacuation
des Déchets Dans les Pays ne
Faisant pas Partie de L'Union
Européenne

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

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Installation et Raccordement

Vérifiez L'état du four à Micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la Terre

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.



Important!

Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil soit correctement mis à la terre.

Précaution Concernant la Tension D'alimentation

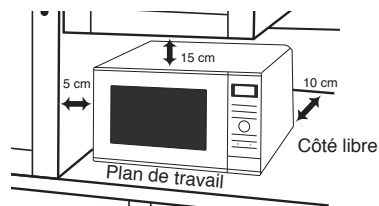
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Emplacement du Four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Espacement Nécessaire :

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.



Consignes D'utilisation Importantes

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
3. N'utilisez jamais le four **sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
5. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à microondes.
6. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie

Fonctionnement du Ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.



Important!

Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Temps de cuisson

1. Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.
2. Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

Petites Quantités de Nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

Œufs

Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Consignes D'utilisation Importantes

Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à Viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- b Ne surchauffez pas les liquides.
- c Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes.

En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.

Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

Ustensiles/Papier Aluminium

Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.

Évitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

Biberons et Aliments pour Bébés

Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Accessoires du Four

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau Tournant en Verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant en verre est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.

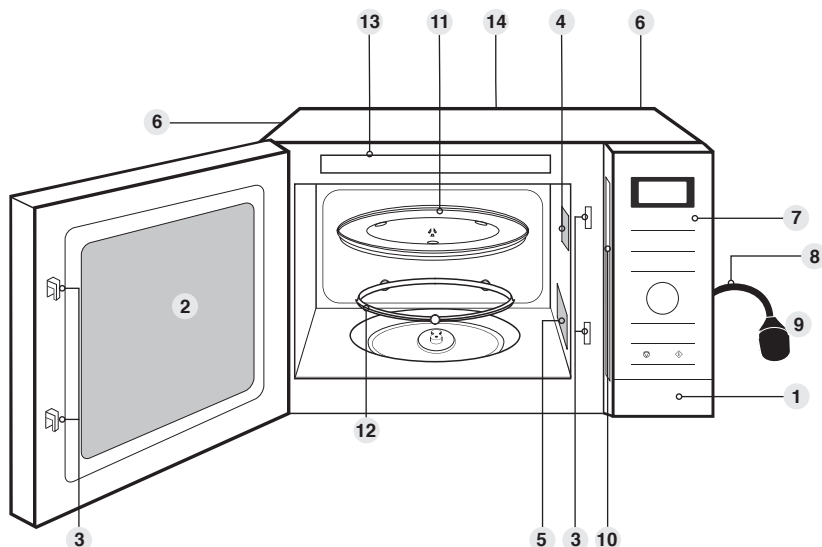
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre à l'exception des pommes de terre avec la peau lors de l'utilisation du programme Auto.

Anneau à Roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Parties du Four

- 1. Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
- 2. Fenêtre du four**
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4. Ouvertures d'aération du four**
- 5. Couvercle guide d'ondes (ne pas enlever)**
- 6. Ventilation externe du four**
- 7. Panneau de commandes**
- 8. Câble d'alimentation électrique**
- 9. Prise électrique**
- 10. Étiquette d'identification**
- 11. Plateau tournant en verre**
- 12. Anneau à roulettes**
- 13. Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
- 14. Étiquette d'avertissement**

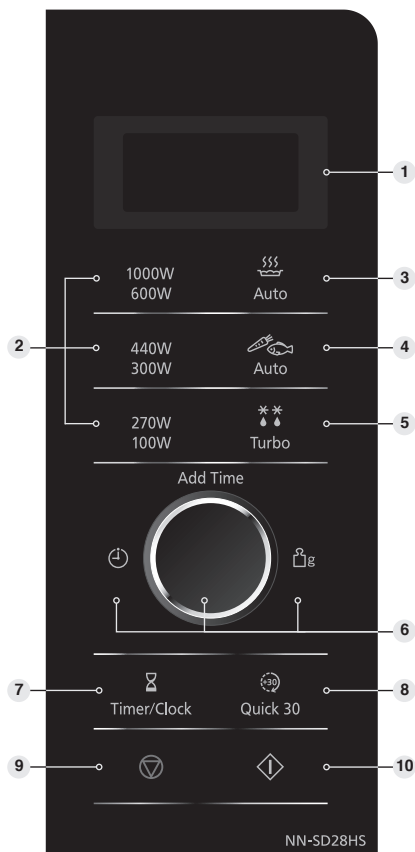


Remarque

L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.

Le Panneau de Commande

NN-SD28HS



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes (page 14)
- 3 Bouton de réchauffage automatique (page 21)
- 4 Bouton de cuisson automatique (page 21-22)
- 5 Touche de décongélation Turbo (page 23-24)
- 6 Sélecteur
- 7 Touche Minuterie/Horloge (page 13, 19)
- 8 Touche Quick 30 (page 17)
- 9 Arrêter/Annulation:

Avant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.

- 10 Mise en marche:

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.



Bips Sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.



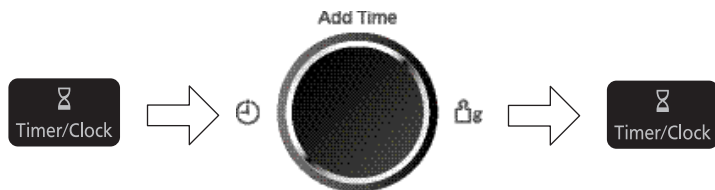
Remarque

Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et s'ilôt la dernière opération programmée terminée.

Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

Affichage de L'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez deux fois la Minuterie/Horloge.
Le deux-points commence à clignoter.

Tournez le sélecteur
Entrez l'heure en tournant le sélecteur. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points clignote.

Appuyez sur la Minuterie/Horloge.
Le deux-points cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.



Remarque

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

Verrouillage de Sécurité Enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points est affiché.

Pour l'activer:



Appuyez trois fois sur la touche Marche.
L'heure disparaît de l'affichage. Elle ne sera pas perdue. L'icône « clé » s'affiche à l'écran. ➡

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.



Remarques

Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.

	Pressions	Puissance	Watts
1000W 600W	1 pression	Fort	1000 W
	2 pressions	Moyen	600 W
440W 300W	1 pression	Doux	440 W
	2 pressions	Mijotage	300 W
270W 100W	1 pression	Décongélation	270 W
	2 pressions	Maintien au Chaud	100 W

Choisir la puissance micro-ondes désirée



À l'aide du sélecteur, choisir le temps de cuisson (Puissance 1000 W: jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Pressez Marche. La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.



Remarques

Si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance 1000 W est automatiquement sélectionnée.



Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 20.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 19.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.
4. **N'utilisez pas** d'accessoires métalliques en mode micro-ondes seules.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la Décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de Repos

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

Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties.

Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition qu'ils ne touchent pas les parois du four.

La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

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

Petites Pièces

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

Le Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5-30 min pour permettre une décongélation à cœur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Turbo pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.



Tableau de Décongélation

Aliment	Poids/Qté	Durée et mode de décongélation	Temps de repos (min)
Baguette (3)	150 g	1000 W 30 sec	-
Petit pain (3)	85 g (1 pce)	1000 W 20-30 sec	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sec - 1 min	-
Pain en tranches (3)	60 g	1000 W 10-20 sec	-
Viennoiserie (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
Beurre (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Fromage- Quark	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Poisson entier (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Poisson, filets fins (2)	500 g (4 pce)	270 W 10-15 min	10 min
Poisson, filet épais (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Poisson, darne (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
Saucisse de porc (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Pâte feuilletée (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Pâte brisée (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Fruits rouges (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 tranché (2)	250 g (12 tranches)	270 W 5-6 min	5 min
Crevettes- gambas (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
Desserts			
Forêt Noire (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Fondant au chocolat (3)	1 pce 500 g	440 W 3 min	10 min
Gâteau de savoie (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Tarte aux fruits (3)	1 slice	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Gaufre (3)	1 pce	1000 W 20-30 sec	-
	2 pce	1000 W 50 sec	-

(1) Tournez ou remuez à mi-temps (2) Séparez et retournez plusieurs fois. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur.

Utilisation de la Fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement le temps de cuisson par paliers de 30 secondes.



Appuyez sur **Quick 30** pour choisir la durée de cuisson (jusqu'à 5 minutes). Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est pré réglée à 1000 W.

Pressez Marche.

La cuisson commencera et le temps affiché à l'écran s'écoulera. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

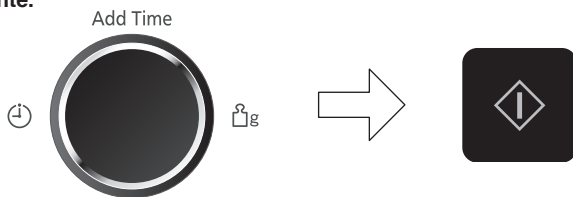


Remarque

1. Au besoin, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Choisissez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé le temps avec **Quick 30**, vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.
3. Cette fonction ne fonctionnera pas pendant 1 minute après la cuisson manuelle.

Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de la cuisson précédente.



Après la cuisson, tournez le sélecteur pour sélectionner la fonction Ajouter du temps.

Temps de cuisson maximal : Micro-ondes: 1000 W jusqu'à 30 minutes ; d'autres puissances jusqu'à 90 minutes.

Pressez Marche.

Le temps sera ajouté.
Le temps affiché à l'écran s'écoulera.



Remarque

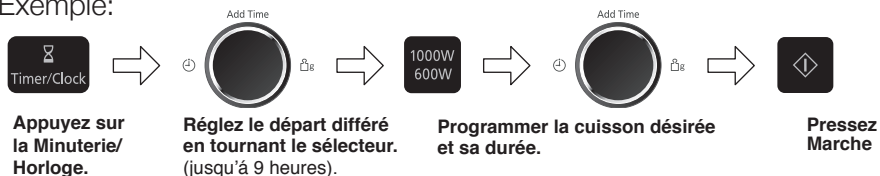
1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions disponibles pour les programmes Auto.
2. La fonction d'ajout de temps ne fonctionnera pas pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était un temps de repos.

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

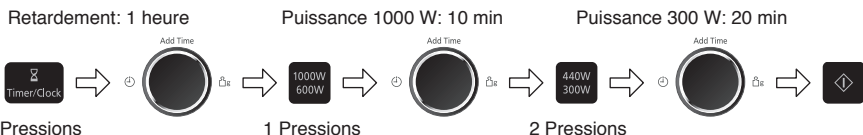
Exemple:



Remarques

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée

Exemple:



2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilé dans l'afficheur.

Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

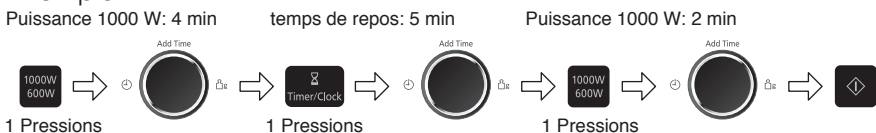
Exemple:



Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

Exemple:



2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilé dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Auto.
5. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.

Cuisson en Plusieurs Étapes

Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple:



Presser une touche de puissance pour afficher la puissance désirée.

À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Presser une touche de puissance pour afficher la puissance désirée.

À l'aide du sélecteur, choisissez le temps de cuisson.

Pressez Marche. La cuisson commence et le décompte s'affiche.

Exemple:

Pour cuire 2 minutes à 1000 W puis encore 3 minutes à 300 W.



Presser la touche de puissance 1 fois pour choisir 1000 W.

Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes à l'aide du sélecteur.

Presser la touche de puissance 2 fois pour choisir 300 W.

Réglez le temps de cuisson sur 3 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez Marche.

Exemple:

Pour cuire 5 minutes à 600 W puis encore 4 minutes à 100 W.



Presser la touche de puissance 2 fois pour choisir 600 W.

Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes à l'aide du sélecteur.

Presser la touche de puissance 2 fois pour choisir 100 W.

Réglez le temps de cuisson sur 4 minutes à l'aide du sélecteur.

Pressez Marche.

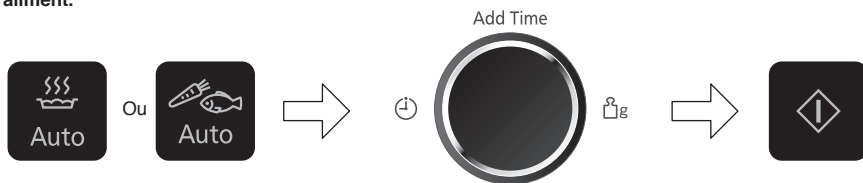


Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

Programmes de Réchauffage / Cuisson Automatique

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.



Sélectionnez la catégorie désirée.




Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affichent sur la fenêtre. L'indicateur de surgelé s'éclaire pour les programmes de produits surgelés.

Réglez le Poids





Réglez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.

Pressez Marche.

Programmes de Réchauffage Automatique

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
1. Soupe fraîche  1 Pression	150 g - 600 g	Pour réchauffer une soupe fraîche. Versez la soupe dans un récipient adapté. Les soupes doivent être à température réfrigérée (env. +5 °C). Couvrir, presser une fois la touche et mélanger au bip sonore. Mélanger de nouveau en fin de réchauffage et laisser reposer quelques instants.
2. Plat cuisiné frais  2 Pression	200 g - 800 g	Pour réchauffer un plat cuisiné frais ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5 °C). Couvrez, appuyez deux fois sur Auto reheat et remuez quand vous entendez un bip. Remuez à mi-réchauffage. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long.
3. Plat cuisiné surgelé  3 Pressions	200 g - 500 g	Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18 °C). Couvrez. Appuyez trois fois sur Auto reheat. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionnables.

Programmes de Cuisson Automatique

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
4. Légumes frais  1 Pression	200 g - 800 g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau par 100 g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
5. Poisson frais  2 Pressions	200 g - 800 g	Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (15-45 ml) d'eau ou de vin blanc. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.
6. Pommes de Terre entières  3 Pressions	200 g - 1400 g	Pour cuire des pommes de terre entières avec leur peau. Choisir de préférence des pommes de terre moyennes, env. 200 à 250 g. Lavez-les et piquez-les avec une fourchette. Placez-les directement sur le pourtour du plateau tournant. En fin de cuisson, emballez dans du papier aluminium et laissez reposer 5 minutes.
7. Riz  4 Pressions	100 g - 300 g	Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen. Bien laver avant la cuisson. Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Appuyez cinq fois sur les cuissons automatique Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en n de cuisson.



Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de **repos**, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
5. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Décongélation Turbo en fonction du poids

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Turbo pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 24).

Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids pour vous permettre une décongélation rapide et plus homogène. Le système Chaos utilise une séquence aléatoire d'énergie pulsée de micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de contrôler l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuiez le plat fréquemment et que vous le protégez si nécessaire. Au moment du premier bip, vous devez tourner et protéger (si possible).** Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.

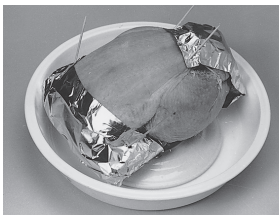
1er bip

Tourner ou protéger



1er bip

Tourner ou protéger



2ème bip

Tourner ou séparer

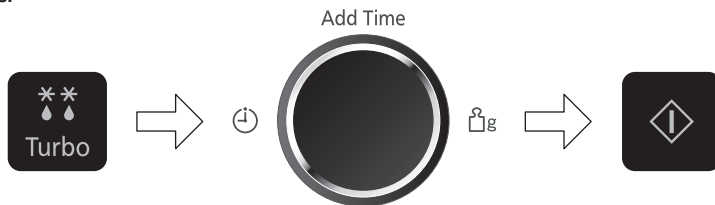


Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un bip. Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. La protection empêche la cuisson de l'aliment. Ceci est essentiel pour la décongélation des viandes et poulets. L'extérieur dégèle en premier, protégez donc les ailes, les poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



Choisir le programme désiré en pressant




Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Réglez sur le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur.

Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

Pressez Marche.

Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

Catégorie	Poids min / max	Utilisation
8. Petites pièces  1 Pression	150 g - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
9. Grosse Pièce  2 Pressions	400 g - 2000 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Pressez 2 fois la touche Turbo-Décongélation. Retournez/protégez au bip sonore. Protégez les parties fines (ailerons/ manche du gigot) ou grasses (croupion) pendant la décongélation avec de petits morceaux d'aluminium lisse maintenus au besoin avec des cure-dents. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. Laisser reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
10. Pain  3 Pressions	100 g - 800 g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.



Remarque

Voir page 15 les conseils de décongélation.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Boissons chaudes - Soupes			
1 tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	-
2 tasses	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	-
1 pichet	600 ml	1000 W 4 min 30 sec - 5 min	-
Soupe (fraîche) (1,2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sec	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Soupe (temp. ambiante) (1,2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sec	-
Plats tout préparés			
Croque monsieur	1 pce (170 g)	1000 W 30 sec-50 sec	1000 W 2 min- 2 min 30 sec
	2 pcs (320 g)	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	1000 W 4 min 30 sec - 5 min
Crêpe nature (2)	1 pce	1000 W 30 sec	-
Crêpe roulée farcie (1,2)	1 pce (150 g)	1000 W 1 min 30 sec	1000 W 3 min- 3 min 30 sec
	2 pcs (300 g)	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	1000 W 5 min- 5 min 30 sec
Petite pizza (3)	1 pce (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sec - 3 min
Pizza américaine	1 pce (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Petite quiche (3)	1 pce (175 g)	600 W 1 min 40 sec - 2 min	1000 W 2 min 30 sec - 3 min
Grande quiche	1 pce (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samossa (1)	2 pcs (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2-2 min 30 sec
Boulettes de viande - frikadellen (1,2)	1 pce 100 g	600 W 1 min- 1 min 30 sec	-
	2 pcs 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
Plats cuisinés			
Chilli con carne (1,2)	355 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Poulet Korma et riz (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (gratin de viande) (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
Gratin de légumes (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Gratin de poisson (4)	400 g	1000 W 4 min 30 sec-5 min	600 W 13-15 min
	700 g	1000 W 8 min	1000 W 15-16 min + 300 W 4 min

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballez complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirez la barquette aluminium et mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



Attention

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de **repos** est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Sauce de poisson (1,2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Purée (1,2) de pomme de terre de légumes	200 g	1000 W 2 min	1000 W 4 min 30 sec
	200 g	1000 W 2 min-2 min 30 sec	1000 W 5 min-5 min 30 sec
	400 g	1000 W 4 min	1000 W 8 min
Spaghetti en sauce (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sec-4 min	1000 W 8 min
Riz (2)	150 g	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2 min 30 sec
	300 g	1000 W 2 min 30 sec-3 min	1000 W 4 min 30 sec
Nourriture pour bébé (petit pot à température ambiante)	120 g	600 W 30 sec testé avant	-
	200 g	600 W 40-50 sec testé avant	-
Viande			
Hamburger (cru) (2)	1 pce (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sec
Saucisses cocktail (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sec	-
Morceaux de viande			
Porc, 2 morceaux (2)	130 g	600 W 1 min 30 sec	-
Agneau, 2 morceaux (2)	160 g	600 W 1 min	-
Boeuf, 2 morceaux (2)	120 g	600 W 1 min 30 sec	-
Cuisse de poulet (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Nuggets de poulet	10 pcs (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sec
Cordon bleu	1 morceau (100 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sec

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballer complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirez la barquette aluminium et mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



Attention

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de **repos** est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Boulettes au Pain

ingrédients

Pour 4 personnes

4 petits pains d'un jour
(environ 220 g)
150 ml de lait
40 g de beurre
3 œufs
3 c. à s. de persil haché
Sel

Récipients: 1 grand bol et
1 plat en Pyrex®

1. Coupez ou déchirez les petits pains en tout petits morceaux et salez-les légèrement. Faites chauffer le lait et le beurre à 1000 W pendant 1 minute et versez sur le pain.
2. Couvrez et laissez reposer pendant 15 minutes. Battez les œufs, ajoutez-les au mélange pain et lait, puis ajoutez le persil et mélangez bien.
3. Humidifiez-vous les mains et formez 4 boulettes de la même dimension. Plongez-les rapidement dans l'eau froide avant de les disposer sur l'assiette.
4. Couvrez et cuisez à 600 W pendant 5-6 minutes.
5. Servez immédiatement pour accompagner un ragoût de viande.

Note: pour un goût plus corsé, vous pouvez ajouter dans la panade 50 g de lardons fumés coupés finement; Vous pouvez aussi, après cuisson, faire dorer les boulettes à la poêle dans du beurre chaud pour un résultat plus coloré.

Ragoût de Dinde et de Lentilles au Curry

ingrédients

Pour 4 personnes

150 g de grosses lentilles
1 oignon en dés
25 g de beurre
500 g de filet de dinde, en cubes
1 c. à s. de farine
1 c. à s. de poudre de curry
130 ml de bouillon de légumes
Jus d'un demi-citron
1 c. à s. de sucre
130 ml de crème.

Récipients: 2 grand bols

1. Couvrez les lentilles d'eau froide. Couvrez et cuisez à 1000 W pendant 8-10 minutes pour les amener à ébullition.
2. Poursuivez la cuisson à 300 W pendant 15-18 minutes (vérifiez que les lentilles restent couvertes d'eau). Égouttez et laissez reposer.
3. Dans un autre bol, déposez l'oignon et le beurre et cuisez à 1000 W pendant 3 minutes.
4. Ajoutez la dinde, mélangez et cuisez à 1000 W pendant 4-5 minutes de plus.
5. Ajoutez la poudre de curry mélangée à la farine, le bouillon de légumes le jus de citron, le sucre, les lentilles et la crème.
6. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire à 1000 W pendant 5-6 minutes- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Riz au Lait

ingrédients

Pour 4 personnes

125 g de riz rond
500 ml de lait
1 c.à c. de sucre
Sucre à la cannelle,
selon le goût

Plat: 1 grand bol

1. Versez le riz, le lait, le beurre et le sucre dans le bol. Amenez à ébullition en cuisant à 1000 W pendant 8-10 minutes.
2. Couvrez et cuisez à 300 W pendant 15-20 minutes en remuant plusieurs fois.
3. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de remuer à nouveau et d'ajouter le sucre à la cannelle selon votre goût.

Astuce: vous pouvez remplacer le sucre à la cannelle par de la compote de fruits.

Questions et Réponses

- Q: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?
- R: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?
- R: Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, bluetooth ou autre équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.
- Q: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?
- R: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape de cuisson.
- Q: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?
- R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.
- R: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi?
- R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**
3. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser le **touche arrêt / annulation**.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A cette fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
8. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
9. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
10. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
11. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche Technique

Fabricant	Panasonic	
Modèle	NN-SD28HS	
Alimentation:	230 V, 50 Hz	
Fréquence de fonctionnement:	2450 MHz	
Puissance d'entrée:	Maximum	1500 W
	Micro-ondes	1100 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures: W x D x H (mm)	488 mm (W) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Dimensions intérieures: W x D x H (mm)	315 mm (W) x 353 mm (D) x 206 mm (H)	
Poids (hors emballage):	9.5 Kg	
Niveau sonore	57 dB	

Les poids et dimensions sont approximatifs.

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

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

Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	2-5	Brug af Quick 30.....	17
Bortskaffelse af brugt udstyr.....	6	Brug af Add Time.....	18
Installation og tilslutning	7	Brug af Timer	19
Opstilling af ovnen.....	7	Tilberedning i flere faser	20
Vigtige brugerinstruktioner.....	8-9	Automatiske opvarmning/ tilberedningsprogrammer.....	21
Ovntilbehør	10	Automatiske tilberedningsprogrammer.....	22
Oversigtsdiagram	11	Turbo-optøning	23-24
Ovnens betjeningspanel.....	12	Opvarmnings- & tilberedningsoversigt.....	25-26
Indstilling af uret	13	Opskrifter	27
Børnesikring	13	Spørgsmål og svar	28
Tilberedning og optøning med Mikrobølger	14	Vedligeholdelse af ovnen.....	29
Optøningsvejledning.....	15	Tekniske specifikationer.....	30
Optøningsoversigt	16		

Sikkerhedsinstruktioner

- Vigtige Sikkerhedsforskrifter. Læses omhyggeligt, og opbevares til senere brug.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og over og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået anvisninger af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed vedrørende anvendelsen af apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Når ovnen er installeret, skal stikkontakten være lettilgængelig, så man nemt kan afbryde ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten.
- Betjen ikke ovnen, hvis elkablet eller stikket er beskadiget, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller tabt. Det er farligt for alle andre end en kvalificeret tekniker at udføre reparationer.
- Advarsel! Dørens dørtætningslister og deres anlægsflader skal rengøres med en fugtig klud. Efterse ovnen for skader på dørtætningslister og dørkarme. Hvis de er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er repareret af en kvalificeret tekniker.
- Advarsel! Ovnen må ikke placeres op ad et el eller gaskomfur.
- Denne ovn er udelukkende beregnet til fritstående brug. Den er ikke beregnet til brug som indbygningsovn eller inden i et skab.

Sikkerhedsinstruktioner

- Advarsel! Prøv ikke selv at pille eller foretage justeringer og reparationer på dør, betjeningspanel, kabinet, sikkerhedslås eller nogen anden del på ovnen. Tag ikke yderbeklædningspanelet af ovnen. Det beskytter mod mikrobølgerne.
- Reparationer må kun udføres af en kvalificeret tekniker.
- Væsker eller anden mad må ikke opvarmes i flasker eller lukkede beholdere med låg da de kan eksplodere.
- Advarsel! Børn bør kun bruge ovnen, når de er blevet omhyggeligt instrueret, så de er i stand til at bruge ovnen sikkert og forstår risikoen ved forkert brug.

Til anvendelse på køkkenbordet:

- Ovnen skal placeres på en flad, stabil overflade 85 cm over gulvniveau. For korrekt funktion skal der være tilstrækkelig fri luft omkring ovnen. Sørg for et mellemrum på 15 cm over ovnen, 10 cm på bagsiden, 5 cm på den ene side, og den anden side skal være mere end 40 cm åben.
- Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal der holdes øje med ovnen, da denne type beholdere nemt antændes.
- Hvis der kommer røg ud af apparatet, eller der opstår brand i ovnen, trykkes der på knappen Stop/Annuller og døren efterlades lukket for at kunne kvæle eventuelle flammer. Træk stikket ud af væggen eller sluk for strømmen ved sikringsrelæet eller hovedafbryderen.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.

Sikkerhedsinstruktioner

- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket kogning, vær derfor forsigtig.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes efter opvarmning. Kontroller temperaturen på indersiden af håndledet før servering for at undgå skoldning og forbrænding.
- Æg i skal eller hele hårdkogte æg må ikke koges eller opvarmes med **mikrobølger**. Der dannes overtryk i æggene, og de eksploderer under tilberedning men også bagefter.
- Det er vigtigt, at ovnrum, tætningslister og dørkarme holdes rene. Madstænk og spildt mad, der sætter sig på ovnvægge, tætningslister og dørkarme, tørres af med en fugtig klud. Et mildt rengøringsmiddel kan anvendes, hvis de er meget snavsede. Stærke rengøringsmidler eller skuremidler frarådes.
- **Brug ikke de kommercielle ovnrensere.**
- Hvis du undlader at renholde ovnen, er der risiko for, at overfladerne ødelægges, og apparatets levetid dermed reduceres, og der opstår farlige situationer.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Der må kun bruges køkkenredskaber, der er egnet til mikrobølgeovne.
- Brug ikke skuremidler, skuresvampe eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens glas, da der er risiko for, at overfladen ridses, hvilket kan medføre, at glasset splintrer.

Sikkerhedsinstruktioner

- Undgå at trykke på lågen til mikrobølgeovnen, når den står åben. Ellers risikerer du, at ovnen vipper forover.
- Brug ikke damprenser til rengøring.
- Mikroovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser eller tøj og opvarmning af varmeguler, hjemmesko, rengøringsvampe, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Ovnlampen skal udskiftes af en servicetekniker, som er uddannet af producenten. Forsøg ikke at fjerne den udvendige beklædning fra ovnen.
- Forsigtig! For at undgå fare på grund af utilsigtet gentilkobling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes med strøm via en ekstern tænd/slukenhed, såsom en timer, eller tilsluttes til et kredsløb, som regelmæssigt kobles til og fra af sådan en enhed.

Bortskaffelse af brugt udstyr



Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr (private husholdninger).

Når produkter og/eller medfølgende dokumenter indeholder dette symbol, betyder det, at elektriske apparater og elektronisk udstyr ikke må smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.

For at sikre en korrekt behandling, indsamling og genbrug, skal du aflevere disse produkter på dertil indrettede indsamlingssteder, hvor de vil blive modtaget uden ekstra omkostninger. I nogle lande er der også mulighed for, at du kan indlevere dine produkter hos den lokale forhandler, hvis du køber et nyt og tilsvarende produkt.

Hvis du afhænder dette produkt på korrekt vis, vil det være med til at spare på de værdifulde naturlige råstoffer og forhindre eventuelle negative påvirkninger på folkesundheden og miljøet, hvilket ellers kunne blive følgerne af en forkert håndtering af affaldet. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvor du kan finde det nærmeste indsamlingssted.

I visse lande vil en forkert afhændelse af affaldet medføre en bødestraf i henhold til de gældende bestemmelser på området.

Professionelle brugere i EU

Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

Oplysninger om afhændelse i lande uden for EU

Dette symbol er kun gyldigt i EU.

Hvis du ønsker at afhænde dette produkt, skal du rette henvendelse til de lokale myndigheder eller din forhandler. Her kan du få oplysninger om, hvordan du bedst kommer af med produktet.

Installation og tilslutning

Undersøg mikrobølgeovnen

Pak ovnen ud, fjern alle indpakningsmaterialer og undersøg for skader som f.eks. buler, skadede dørlåse eller revner i døren. I tilfælde af skader kontaktes forhandleren straks. Installer ikke en skadet mikrobølgeovn.

Jordtilslutning

Såfremt ovnen ikke er jordforbundet eller tilsluttet et HFI-relæ, er det ejerens personlige ansvar at få dette ordnet.



Vigtigt!
Ovnen skal være forsvarligt tilsluttet af hensyn til den personlige sikkerhed.

Netspænding

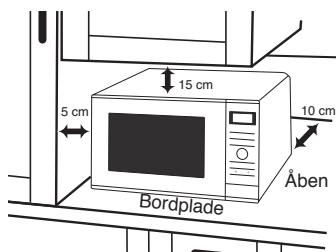
Den anvendte netspænding skal være den, der er specificeret for denne ovn. En højere spænding end den specificerede kan forårsage brand eller andre skader.

Opstilling af ovnen

Denne ovn er udelukkende beregnet til fritstående brug. Den er ikke beregnet til brug som indbygningsovn eller inden i et skab.

Ved brug på køkkenbord:

1. Anbring ovnen på en plan, stabil flade mindst 85 cm over gulvet.
2. Når ovnen er installeret, skal stikkontakten være lettilgængelig, så man nemt kan afbryde ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten.
3. For at ovnen kan fungere skal der sørges for tilstrækkelig luftcirkulation til ovnen.
4. Sørg for et mellemrum på 15 cm over ovnen, 10 cm på bagsiden, 5 cm på den ene side, og den anden side skal være mere end 40 cm åben.
5. Ovnen må ikke placeres op ad et el- eller gaskomfur.
6. Fødderne må ikke fjernes.
7. Ovnen er kun beregnet til husholdningsbrug. Den må ikke anvendes udendørs.
8. Undgå at bruge mikrobølgeovnen ved høj luftfugtighed.
9. Elkablet må ikke røre ovnens yderside. Hold kablet fri af varme overflader. Lad ikke kablet hænge over en bordkant eller hen over en bordplade. Kablet, stikket eller ovnen må ikke ligge i vand.
10. Luftkanalerne på siden og bagsiden af ovnen må ikke blokeres. Hvis disse åbninger blokeres under brugen, er der risiko for, at ovnen overophedes. Hvis dette sker, er ovnen beskyttet af en varmesikkerhedsanordning og kan først benyttes igen, efter at den er kølet af.



Vigtige brugerinstruktioner

Sådan bruges ovnen

1. Brug ikke ovnen til andet end at tilberede mad. Denne ovn er beregnet til tilberedning af mad. Den må derfor ikke bruges til opvarmning af kemikalier eller andre nonfood-produkter.
2. Når ovnen ikke anvendes, må der ikke opbevares genstande i ovnen, hvis den utilsigtet skulle blive tændt.
3. Ovnen må ikke køres på **mikrobølger, uden at der er mad i ovnen**. En sådan betjening kan skade ovnen.
4. Hvis der kommer røg ud af apparatet, eller der opstår brand i ovnen, trykkes der på knappen Stop/Annuller og døren efterlades lukket for at kunne kvæle eventuelle flammer. Træk stikket ud af væggen eller sluk for strømmen ved sikringsrelæet eller hovedafbryderen.
5. Kontroller før brug, at skåle, fad og andet er egnet til brug i mikrobølgeovn.
6. Mikroovnen er kun beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Vær forsigtig når du opvarmer mad med lavt væskeindhold, f.eks. brød, chokolade, kiks og bagværk. De kan let blive brændt, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Vi anbefaler ikke at opvarme mad med lavt væskeindhold som popcorn og papadams. Tørring af mad, aviser eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, rengøringsvamp, våde klude, hvedepuder, varmtvandsflasker og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Ventilatorfunktion

Efter brug af ovnen kan ventilatoren køre i nogle få minutter for at nedkøle de elektroniske komponenter. Dette er normalt, og du kan tage maden ud, selvom ventilatoren kører. Du kan fortsætte med at bruge ovnen i løbet af denne tid.



Vigtigt!

Hvis den anbefalede tilberedelsestid overskrides, ødelægges maden, og i ekstreme tilfælde kan den bryde i brand og evt. ødelægge ovnens indre.

Ovnlys

Når ovenlysets pære skal udskiftes, skal det gøres af en kvalificeret tekniker.

Tilberedningstid

1. De tilberedningstider, der er angivet i kogebogen, er ca. tider. Tilberedelsestiden afhænger af tilstand, temperatur, mængden af mad og på typen af kogegej.
2. Begynd med den korteste tilberedelsestid for at undgå at tilberede for meget. Hvis maden ikke er tilstrækkelig tilberedt, kan du altid give den lidt længere.

Små portioner mad

Små portioner mad eller mad med kun lidt væde og fugt i sig kan brænde, tørre ud eller bryde i brand, hvis de/den tilberedes for længe. Hvis materialer i ovnen skulle antænde, holdes ovndøren lukket, ovnen slukkes, og stikket tages ud af kontakten.

Æg

Æg i skal eller hele hårdkogte æg må ikke koges eller opvarmes med mikrobølger. Der kan dannes overtryk i æggene, og æggene kan eksplodere, både under og efter tilberedningen.

Prik overfladen

Mad med ikke-porøst skind, f.eks. kartofler, æggeblommer og pølser, skal have prikket hul, før de tilberedes med **mikrobølger** for at forhindre sprængning.

Vigtige brugerinstruktioner

Stegetermometer

Anvend ikke et stegetermometer til at kontrollere, hvor gennemstegt en steg eller et fjerkræ er, før kødet er taget ud af ovnen. Anvend ikke et almindeligt stegetermometer i metal i ovnen, da det kan danne gnister.

Væsker

Ved opvarmning af væsker, f.eks. supper, saucer og varme drikke, i mikrobølgeovnen kan væsken overhedes op over kogepunktet, uden at der dannes bobler. Det kan resultere i, at den varme væske pludseligt stødkoger.

For at forebygge denne risiko skal følgende forholdsregler tages:

- Undgå beholdere med lodrette sider og smalle åbninger.
- Undgå overopvarmning.
- Rør i væsken, før beholderen sættes i ovnen. Rør igen efter halvdelen af kogetiden.
- Efter opvarmningen skal væsken stå i ovnen et øjeblik. Rør igen, før beholderen forsigtigt tages ud.

Papir/Plast

Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal der holdes øje med ovnen, da denne type beholdere nemt antændes.

Anvend ikke genbrugspapirprodukter (f.eks. køkkenrulle), medmindre papirproduktet er mærket som sikkert til brug i mikrobølgeovn. Genbrugspapir kan indeholde urenheder, der kan danne gnister og/eller antænde.

Fjern metalvridebånd og metalclips fra stegeposer, før de sættes i ovnen.

Køkkengrej/folie

Opvarm ikke uåbnede dåser eller flasker. De kan eksplodere.

Metalbeholdere eller tallerkener og skåle med metalkanter må ikke anvendes med mikrobølger. De kan danne gnister.

Aluminiumsfolie, kødnåle eller andre metaldele skal placeres, så afstanden til ovnvæggene er mindst 2 cm for at hindre gnistdannelse.

Sutteflasker/glas med babymad

Toppen og sutten eller låget skal fjernes fra sutteflasker eller babymadsbeholdere, før de stilles i ovnen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes efter opvarmning.

Kontroller temperaturen på undersiden af håndledet før servering for at undgå skoldning og forbrænding.

Tilbehør

Ovnen leveres med en række tilbehør. Følg altid anvisningerne til brug af tilbehøret.

Glastallerken

1. Glastallerken og rullering skal altid være på plads, når ovnen er i brug.
2. Brug aldrig andre typer glastallerken end den, der er specielt beregnet til denne ovn.
3. Hvis glastallerkenen er varm, skal den afkøle, før den rengøres eller lægges i vand.
4. Glastallerkenen kan rotere i begge retninger.

5. Hvis maden eller beholderen på glastallerkenen rører ovnvæggen og hindrer tallerkenen i at rotere, vil tallerkenen automatisk rotere i modsat retning. Dette er normalt.
6. Undlad at tilberede fødevarer direkte på glasbakken undtagen ved brug af Autovægtprogrammet til bagte kartofler.

Rullering

1. Rulleringen og ovnens bund skal rengøres med jævne mellemrum for at undgå støj og aflejring af madrester.
2. Rulleringen skal altid anvendes til tilberedelse af mad i forbindelse med glastallerkenen.

Overigtsdiagram

1. Knap til åbning af dør

Tryk på knappen for at åbne døren. Når du åbner døren, mens ovnen er i gang, standser den midlertidigt uden dog at slette tidligere foretagne indstillinger. Genoptager tilberedning, så snart døren lukkes, og der trykkes på startknappen.

2. Ovnvindue

3. Sikkerhedslåsesystem

4. Ventilationsåbning

5. Bølgeleder-dæksel (må ikke fjernes)

6. Udvendige ventilationsåbninger

7. Betjeningspanel

8. Strømledning

9. Stik

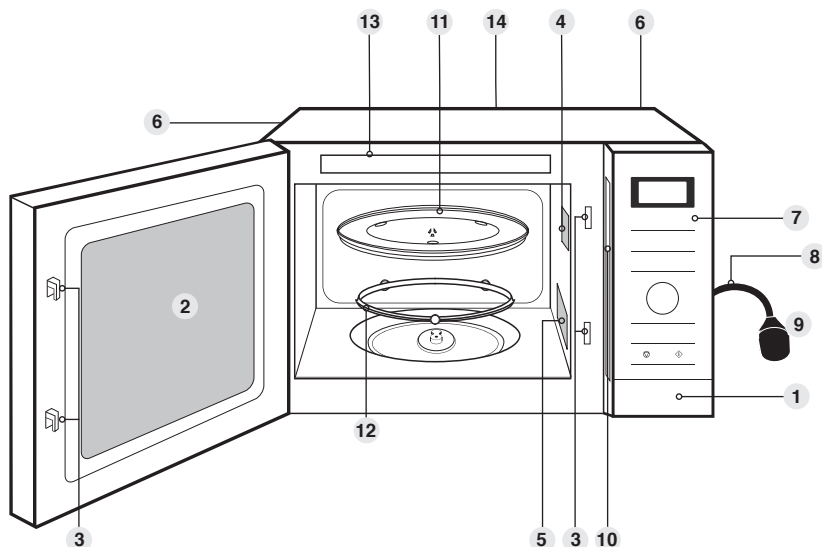
10. Typemærkat

11. Glastallerken

12. Rullering

13. Anbring den vedlagte mærkat til autoprogrammenuen her

14. Advarselmærkat

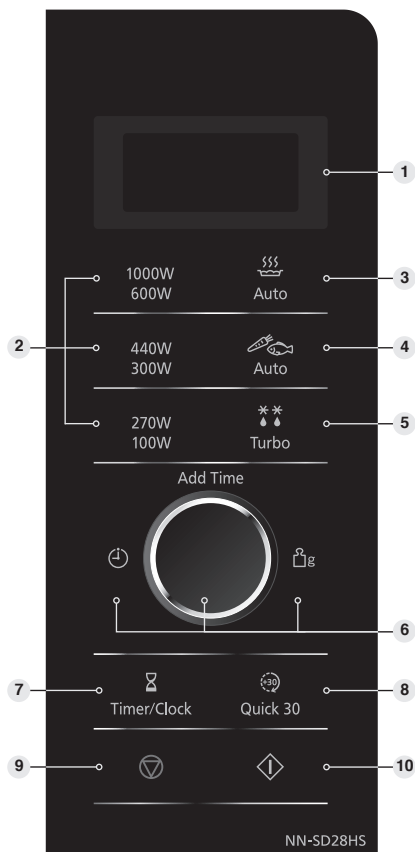


Bemærk

Denne illustration er kun vejledende.

Ovnens betjeningspanel

NN-SD28HS



- 1 Displayvindue
- 2 Mikrobølgeeffektvælger (side 14)
- 3 Automatiske opvarmningsprogrammer (side 21)
- 4 Automatiske tilberedningsprogrammer (side 21-22)
- 5 Turbo opthøning (side 23-24)
- 6 Drejeknap
Indstil tid eller madens vægt ved at dreje på knappen. Brug drejeknappen til Add Time-funktionen. (side 18)
- 7 Timer/Ur (side 13, 19)
- 8 Quick 30-funktion (side 17)
- 9 Stop/annulleringsknap:
Før tilberedning:
Et tryk på knappen sletter de angivne instruktioner.
Under tilberedning:
Et tryk standser tilberedningsprogrammet midlertidigt. Et tryk mere annullerer alle instruktioner, og klokkeslættet vises på displayet.
- 10 Startknap
Tryk på Start for at starte ovnen. Hvis døren åbnes, eller der trykkes en enkelt gang på Stop/Annuller under tilberedningen, skal du trykke på Start igen for et genoptage tilberedningen.

Denne ovn har en energibesparende funktion.



Bemærk

Når ovnen er i standby-modus dæmpes displayets lys. Ovnens går i standby-modus, når den forsynes med strøm første gang, og umiddelbart efter den sidste opgave er udført.

Hvis man programmerer en funktion, og der ikke trykkes på startknappen, annullerer ovnen automatisk den programmerede funktion efter 6 minutter. Displayet vender derefter tilbage til urfunktionen.

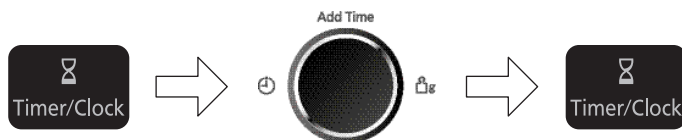


Biptyd

Når der trykkes på knapperne, lyder der en biptyd. Hvis der ikke lyder en biptyd, når der trykkes på en knap, har ovnen ikke accepteret instruktionen eller kan ikke acceptere den. Når ovnen er færdig med madlavningen, høres der fem bip.

Indstilling af uret

Første gang, ovnen tilsluttes, vises "88:88" på displayet.



Tryk to gange på Timer/ur.
To prikker blinker.

Drej på drejeknappen
Indstil tiden ved at dreje på drejeknappen. Tiden kommer frem i displayet og 2 prikker blinker.

Tryk på Timer/ur
Prikkerne stopper med at blinke og uret er i gang.



Bemærk


1. Gentag trin 1 til 3 for at nulstille klokkeslættet.
2. Uret beholder klokkeslættet, så længe ovnen er tilsluttet strømmen.
3. Dette er et 24-timers ur, dvs. kl. to om eftermiddagen = 14:00, ikke 2:00.

Børnesikring

Når ovnen er børnesikret kan den ikke bruges, men døren kan åbnes. Børnesikring kan indstilles, når displayet viser 2 prikker eller klokken.

Indstilling:



Tryk på startknappen tre gange.
Den aktuelle tid forsvinder fra displayet.
Tiden bibeholdes i hukommelsen.
Nøgleikonet  vises i displayet.

annullering:



Tryk på Stop/Annuller tre gange.
Den aktuelle tid kommer frem i displayet igen.



Bemærk

For at aktivere børnesikringen skal startknappen trykkes ind 3 gange inden for 10 sekunder.

Tilberedning og optøning med mikrobølger

Glastallerkenen skal altid være på plads, når ovnen bruges.

	Tryk	Effekt-niveau	Watt
1000W 600W	1 tryk	Høj	1000 W
	2 tryk	Medium	600 W
440W 300W	1 tryk	Lav	440 W
	2 tryk	Simre	300 W
270W 100W	1 tryk	Optøning	270 W
	2 tryk	Varm	100 W



Tryk på mikrobølgeeffekt-knappen.

Indstil tilberedningstiden ved at dreje knappen.
(1000 W op til 30 min.
Andre effekter op til 90 min).

Tryk på startknappen.
Tilberedningsprogrammet starter, og tiden på displayet begynder at tælle nedad.



Bemærk

Ovnen kører automatisk på højeste effekt, hvis der indstilles en tilberedningstid, uden at der er valgt effekt.



Bemærk

1. Se side 20 for tilberedning i flere faser.
2. Hviletiden kan programmeres efter indstilling af effektniveau og tid. Se Brug af timer på side 19.
3. Du kan ændre tilberedningstiden under madlavningen, hvis påkrævet. Drej drejeknappen for at øge eller reducere tilberedningstiden. Tiden kan øges/reduceres med 1 minut ad gangen, op til 10 minutter. Hvis drejeknappen drejes hen på nul, vil tilberedningen ophøre.
4. **Brug ikke** metalbeholdere, når du tilbereder med Mikrobølger.

Optøningstips

Kontroller optøningen flere gange, selvom du bruger de automatiske programmer, og overhold hviletiderne.

Hviletider

Enkeltportioner kan tilberedes næsten med det samme efter optøning. Det er normalt, at store portioner mad stadig er frosne inde i midten. Før du tilbereder maden, skal den hvile i **mindst en time**. Under hviletiden udjævnes temperaturen, og maden optøs vha. varmeledning. OBS: Hvis maden ikke skal tilberedes lige efter optøning, skal den sættes i køleskabet. Optøet mad må aldrig fryses ned igen uden at være tilberedt.

Steg og fjerkræ

Det er bedst at anbringe stege på en omvendt tallerken eller et plastikstativ, så de ikke ligger i kødsaften. Det er meget vigtigt at beskytte sarte dele og dele, der stikker frem, med små stykker folie for at forhindre, at disse dele bliver tilberedt. **Det er ufarligt at anvende små stykker folie i ovnen, forudsat at de ikke berører ovnvæggene.**

Hakkekød, kød i tern eller fisk

Eftersom denne madtype optøs hurtigt, er det nødvendigt at skille maden ad, dele blokkene op i mindre dele under optøningen og fjerne dem, når de er tøet op.

Små portioner

Koteletter og kyllingestykker skal skilles ad så hurtigt som muligt, så de bliver optøet jævnt. Dele med fedt og endestykker tør hurtigere op. Anbring dem på midten af glastallerkenen, eller dæk dem til med små stykker folie.

Brød

Brød kræver en hviletid på mellem 5 og 30 minutter for at lade den inderste del af brødet tø op. Hviletiden kan forkortes, hvis stykkerne separeres og boller og brød halveres.

Biplyd

Der vil lyde bip under Turbo-optøning. Bippene skal minde dig om at tjekke, røre rundt, separere stykkerne eller dække små dele. Hvis dette undlades, kan det resultere i en ujævn optøning.



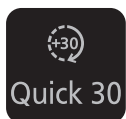
Optøningsoversigt

Fødevarer	Vægt/kvantitet	Optøningstid & effekt	Hviletider (minimum)
Baguette (3)	150 g	1000 W 30 sek	-
Boller (3)	85 g (1 stk)	1000 W 20-30 sek	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sek - 1 min	-
Brød – skive (3)	60 g	1000 W 10-20 sek	-
Wienerbrød af morgenmadstypen (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
Smør (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Ost - Kvark	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Fisk, hel (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Fiskefilet, tynd (2)	500 g (4 stk)	270 W 10-15 min	10 min
Fiskefilet, tyk (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Fiskekotelet med ben (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
Pølser af svinekød (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Butterdej (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Mørdej (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Røde frugter (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 (thin) (2)	250 g (12 stk)	270 W 5-6 min	5 min
Rejer (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
Desserter			
Kage, Schwarzwald (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Chokoladefondant (3)	1 stk 500 g	440 W 3 min	10 min
Kage i flere lag (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Frugttærte (3)	1 stk	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Vaffler (3)	1 stk	1000 W 20-30 sek	-
	2 stk	1000 W 50 sek	-

(1) Vend eller omrør midtvejs. (2) Adskil og vend flere gange. (3) Fjern emballagen, og anbring på en varmebestandig tallerken.

Brug af Quick 30

Denne funktion giver dig mulighed for hurtigt at indstille tilberedningstiden i trin af 30 sekunder.



Tryk på **Quick 30** for at indstille den ønskede tilberedningstid (op til 5 minutter). Hvert tryk svarer til 30 sekunder. Tiden fremkommer i displayet. Effektniveauet er forudindstillet til 1000 W.

Tryk på startknappen.

Tilberedningen starter, og timeren tæller ned i displayet. Når tilberedningen er færdig, lyder der fem bip.

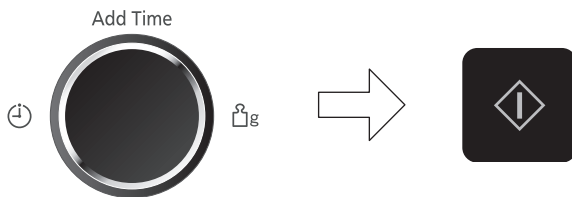


Bemærk

1. Du kan bruge andre effektniveauer, hvis du ønsker det. Vælg det ønskede effektniveau, før du trykker på **Quick 30**.
2. Når du har indstillet tiden med **Quick 30**, kan du ikke bruge drejeknappen.
3. Denne funktion fungerer ikke i 1 minut efter manuel tilberedning.

Brug af Add Time

Denne funktion giver dig mulighed for at tilføje ekstra tilberedningstid.



Efter den oprindelige tilberedning drejer du på drejeknappen for at vælge Add Time-funktionen.
Maksimal tilberedningstid: Mikrobølger: 1000 W i op til 30 minutter; andre effektniveauer op til 90 minutter.

Tryk på startknappen.
Der tilføjes ekstra tid. Tiden tæller ned i displayet.



Bemærk

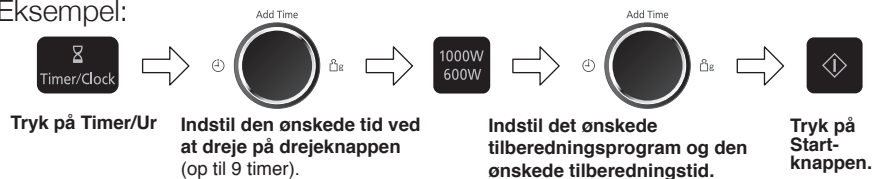
1. Denne funktion er kun tilgængelig for funktionerne Mikrobølger og ikke for Auto-programmer.
2. Add Time-funktionen fungerer ikke efter en tilberedningstid på 1 minut.
3. Add Time-funktionen kan bruges efter tilberedning i flere faser.
4. Effektniveauet er det samme som sidste trin. Denne funktion fungerer ikke, hvis det sidste trin var hviletid.

Brug af Timer

Forsinket start

Ved at anvende denne knap kan du programmere tilberedning med forsinket start.

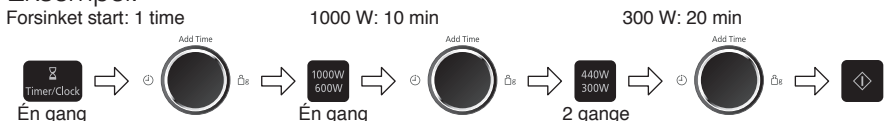
Eksempel:



Bemærk:

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser, herunder tilberedning med forsinket start.

Eksempel:

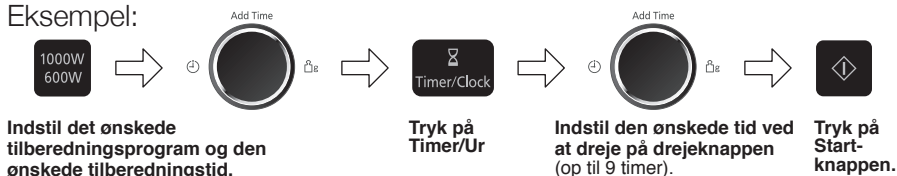


2. Hvis den programmerede forsinkede starttid overstiger en time, nedtælles tiden i minutter. Hvis den forsinkede starttid er mindre end en time, nedtælles tiden i sekunder.
3. Forsinket start kan ikke programmeres før automatiske programmer.
4. Hvis ovndøren åbnes under forsinkelsestiden, vil tiden i displayet fortsætte med at tælle ned.

Hviletid

Ved at anvende Timer-funktionen, kan du programmere hviletid, når tilberedningen er færdig eller anvende den til at programmere ovnen som et minutur.

Eksempel:



Bemærk:

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser, herunder hviletid.

Eksempel:



2. Hvis ovndøren åbnes under hviletiden, eller mens ovnen bruges som minutur, vil der fortsat blive talt ned i displayet.
3. Denne funktion kan også anvendes som et minutur. Så skal du blot trykke på knappen Timer/Ur, indstille tiden og trykke på Start.
4. Hviletiden kan ikke programmeres efter et autoprogram.
5. Hvis den programmerede hviletid overstiger en time, tæller tiden ned i minutter. Hvis den er mindre end en time, tæller tiden ned i sekunder.

Tilberedning i flere faser

Tilberedning i 2 eller 3 faser

Eksempel:



Tryk på effektniveau
Vælg det ønskede effektniveau.

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på effektniveau
Vælg det ønskede effektniveau.

Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen

Tryk på startknappen.
Tilberedningsprogrammet starter, og tiden på displayet begynder at tælle nedad.

Eksempel:

Sådan tilberedes mad ved 1000 W i 2 minutter og ved 300 W i 3 minutter.



Tryk på effektniveau én gang for at vælge 1000 W.

Indstil tilberedningstiden til 2 minutter ved at dreje på drejeknappen.

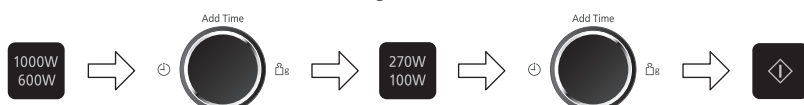
Tryk på effektniveau to gange for at vælge 300 W.

Indstil tilberedningstiden til 3 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på startknappen.

Eksempel:

Sådan tilberedes mad ved 600 W i 5 minutter og ved 100 W i 4 minutter.



Tryk på effektniveau to gange for at vælge 600 W.

Indstil tilberedningstiden til 5 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på effektniveau to gange for at vælge 100 W.

Indstil tilberedningstiden til 4 minutter ved at dreje på drejeknappen.

Tryk på startknappen.



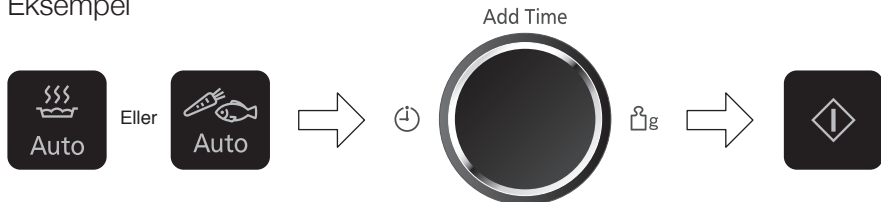
Bemærk

1. For tilberedning i 3 faser indtastes et andet tilberedningsprogram, før du trykker på Start.
2. Du kan standse driften, hvis der trykkes på stop/annulleringsknappen én gang. Hvis du trykker på Start, vil den programmerede handling starte igen. Hvis du trykker på stop/annulleringsknappen to gange, vil dette standse og rydde den programmerede handling.
3. Når mikrobølgeovnen ikke er i drift, kan du trykke på stop/annulleringsknappen for at rydde det valgte program.
4. Auto-programmer kan ikke anvendes med tilberedning i flere faser.

Automatiske opvarmning/ tilberedningsprogrammer

Bruges til at opvarme eller tilberede mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.

Eksempel



Vælg ønsket kategori

Mikrobølge- og auto-indikator lyser, indikatoren for frossen mad lyser også for auto-programmer for frossen mad. Programnummeret vises i displayet.




Indstil madens vægt

Indstil madens vægt ved at bruge drejeknappen. Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.





Tryk på startknappen.

Dansk

Automatiske opvarmningsprogrammer

Program	Anbefalet	Vægtinstruktioner
1. Afkølet suppe  1 tryk	150 g - 600 g	Til opvarmning af afkølet suppe. Anbring suppen i en beholder af passende størrelse. Mad skal opbevares i køleskab ved ca. +5 °C. Tildæk, tryk på automatisk opvarmning én gang og omrør ved bip. Omrør igen ved slutningen af programmet og lad maden stå nogle få minutter.
2. Afkølet måltid  2 tryk	200 g - 800 g	Sådan opvarmes en frisk tallerken mad eller en gryderet. Al mad skal være tilberedt allerede. Mad skal opbevares i køleskab ved ca. +5 °C. Tildæk, tryk på automatisk opvarmning to gange og omrør ved bip. Omrør igen ved slutningen af programmet og lad maden stå nogle få minutter. Store stykker kød/fisk i en tynd sauce kan kræve længere tilberedning. Dette program er ikke egnet til stivelseholdig mad, såsom ris, pasta eller kartofler.
3. Dybfrosset måltid  3 tryk	200 g - 500 g	Sådan opvarmes et frossent, tilberedt måltid eller gryderet. Al mad skal være tilberedt og frossen (-18 °C). Tildæk. Tryk på automatisk opvarmning tre gange. Omrør ved bip og skær blokkene i stykker. Omrør igen ved slutningen af programmet og lad maden stå nogle få minutter. Tjek temperaturen og tilbered yderligere nogle minutter om nødvendigt, før maden spises. Dette program er ikke egnet til portionsanrettet, frossen mad.

Automatiske tilberedningsprogrammer

Program	Anbefalet	Vægtinstruktioner
4. Friske grøntsager  1 tryk	200 g - 800 g	Sådan tilberedes friske grøntsager. Anbring de klargjorte grøntsager i en beholder af passende størrelse. Fordel 1 spiseskefuld vand over dem pr. 100 g grøntsager. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning én gang. Omrør ved bip. Hæld vandet fra efter tilberedning og tilsæt krydderier efter smag.
5. Friske fisk  2 tryk	200 g - 800 g	Sådan tilberedes fiskefileter eller -koteletter. Anbring i en beholder af passende størrelse og tilsæt 1-3 skelfulde (15-45 ml) vand. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning to gange.
6. Bagte kartofler  3 tryk	200 g - 1400 g	Sådan tilberedes bagte kartofler. Vælg kartofler af mellemstørrelse, 200 g - 250 g for bedste resultater. Vask og tør kartoflerne og prik dem med en gaffel flere gange. Anbring direkte på glasbakken i yderkanten. Tryk på automatisk tilberedning tre gange. Efter tilberedning skal de pakkes ind i aluminiumsfolie og hvile i 5 minutter.
7. Ris  4 tryk	100 g - 300 g	Sådan tilberedes ris som tilbehør, ikke grødris. (Thai, Basmati, Jasmin, Surinam, Arborio eller Middelhavsris). Skyl risene grundigt før tilberedning. Brug en stor skål. Tilsæt salt og 2 gange kogevand til ris. Dæk med hullet plastikfilm eller et låg. Tryk på automatisk tilberedning fire gange. Omrør ved bip. Lad stå i 5 minutter efter tilberedningen.



Bemærk

1. Autovægtprogrammerne må kun anvendes til den beskrevne mad.
2. Tilbered kun mad inden for det beskrevne vægtområde.
3. Vej altid maden frem for at sætte din lid til informationen på pakken.
4. Den meste mad har godt af en **hviletid**, når den er blevet tilberedt med et auto program, da varmen således for lov til at fortsætte med at blive ledt ind mod midten.
5. For at tage højde for variationer i maden, tjekkes der, at maden er helt færdig og rygende varm inden servering.

Turbo-optøning

Denne funktion giver dig mulighed for at optø hakket kød, koteletter, kyllingeportioner, stege og brød. Tryk på optøning for at vælge den rigtige optøningskategori og indstil derefter madens vægt i gram (se side 24).

Anbring maden i et passende fad, hele kyllinger og stege placeres på en opadvendt underskål eller mikroovnsegnet tallerken. Koteletter, kyllingeportioner og brødskiver anbringes i et enkelt lag. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.

Kaosteoriprincippet bruges i optøningsprogrammerne med automatisk vejning for at give dig en hurtig og mere jævn optøning. Kaosystemet bruger en tilfældig rækkefølge af pulserende mikrobølgeenergi, som gør optøningen hurtigere. Under programmet vil ovnen bippe for at huske dig på at kontrollere maden. **Det er vigtigt, at du vender og omrører maden jævnligt og beskytter den om nødvendigt. Ved det første bip skal du vende og beskytte (hvis muligt).** Ved det andet bip skal du vende maden eller brække den i mindre stykker.

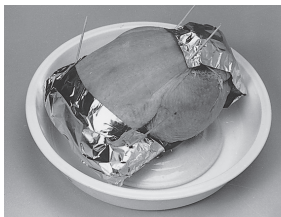
Første bip

Vend eller beskyt



Første bip

Vend eller beskyt



Andet bip

Vend eller bræk i stykker

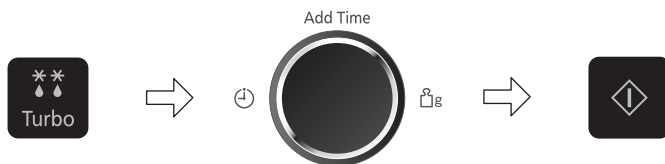


Bemærk

1. Kontroller maden under optøning. Mad optøs med varierende hastighed.
2. Det er ikke nødvendigt at tildække maden.
3. Husk altid at vende eller omrøre maden, især når ovnen bipper. Beskyt om nødvendigt (se punkt 5).
4. Hakket kød/koteletter/kyllingeportioner skal brækkes i mindre stykker eller skilles ad så hurtigt som muligt og anbringes i et enkelt lag.
5. Beskyttelse forhindrer at maden tilberedes. Dette er vigtigt ved optøning af kyllinger og stege. Den ydre del tør op først. Beskyt derfor vinger/bryst/fedt med stykker af aluminiumsfolie, som sættes fast med træ-tandstikker.
6. Sørg for hviletid, så midten af maden tør helt op (minimum 1-2 timer for stege og hele kyllinger).

Turbo-optøning

Denne funktion kan bruges til at optø frosnen mad efter vægt.



Vælg det ønskede Turbo-optøningsprogram




Auto-programnummeret vises på displayet. Indikatorlamper for mikrobølgeovn, automatisk tilberedning og turbo-optøning lyser.

Indstil vægten for den frosne mad ved at bruge drejeknappen

Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.

Tryk på startknappen

Husk at røre rundt eller vende maden under optøning.

Program	Min./max. væg	Bruges til
8. Små stykker  Turbo 1 tryk	150 g - 1000 g	Små stykker kød, escalope, pølses, hakket kød, fiskefileter, steak, koteletter (hver på 100 g - 400 g). Tryk på Turbo-optøning én gang. Vend/rør rundt ved bip.
9. Stort stykke  Turbo 2 tryk	400 g - 2000 g	Store stykker kød, hele kyllinger, stege. Tryk på Turbo-optøning to gange. Hele kyllinger og stege vil kræve tildækning under optøning. Beskyt vinger, bryst og fedt med glatte stykker aluminiumsfolie, der er fastgjort med træ-tandstikker. Folien må ikke røre ved ovnens vægge. Kødet skal have en hviletid på 1 til 2 timer før tilberedning. Vend og tildæk ved bip.
10. Brød  Turbo 3 tryk	100 g - 800 g	Små eller store brød, hvide eller fuldkorns. Tryk på Turbo-optøning tre gange og vend ved bip. Lad brødet stå i 5 minutter (hvidt, lyst brød) til 30 minutter (tungt rugbrød). Skær store brød i to i hviletiden.



Bemærk

Se side 15 for optønings-retningslinjer.

Opvarmnings- & tilberedningsoversigt

Fødevarer	Vægt/kvantitet	Friske	Frosne
Drikkevarer - kaffe - mælk			
1 krus	240 ml	1000 W 1 min 30 sek	-
2 krus	470 ml	1000 W 2 min 30 sek	-
1 kande	600 ml	1000 W 4 min 30 sek - 5 min	-
Suppe (afkølet) (1,2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sek	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Suppe (stuetemp.) (1,2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sek - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sek	-
Færdigretter			
Croque monsieur	1 stykke (170 g)	1000 W 30 sek-50 sek	1000 W 2 min- 2 min 30 sek
	2 stykker (320 g)	1000 W 1 min 30 sek - 2 min	1000 W 4 min 30 sek - 5 min
Pandekage (uden fyld) (2)	1 stykke	1000 W 30 sek	-
Fyldt pandekage (1,2)	1 stykke (150 g)	1000 W 1 min 30 sek	1000 W 3 min- 3 min 30 sek
	2 stykker (300 g)	1000 W 2 min 30 sek - 3 min	1000 W 5 min- 5 min 30 sek
Lille pizza (3)	1 stykke (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sek - 3 min
Amerikansk pizza	1 stykke (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Lille quiche (3)	1 stykke (175 g)	600 W 1 min 40 sek - 2 min	1000 W 2 min 30 sek - 3 min
Stor quiche	1 stykke (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samosa (1)	2 stykker (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sek	1000 W 2-2 min 30 sek
Kødboller – frikadeller (1,2)	1 stykke 100 g	600 W 1 min- 1 min 30 sek	-
	2 stykker 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
Tilberedte retter			
Chilli con carne (1,2)	355 g	1000 W 3 min 30 sek	1000 W 7-8 min
Kylling korma med ris (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (kødgratin) (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
Grøntsagsgratin (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Fiskegratin (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) Vend eller omrør midtvejs. (2) Tildæk. (3) Fjern emballagen og anbring på en varmebestandig tallerken. (4) Fjern aluminiumsbakken og anbring retten i en mikrobølgeegnet form.



Gode råd

Tjek altid, at maden er rygende varme efter opvarmning i mikrobølgeovnen. Hvis usikker, sættes maden i ovnen igen. Maden skal stadig **hvile**, specielt hvis den ikke kan omrøres. Jo tættere maden er, jo længere skal den stå og hvile.

Opvarmnings- & tilberedningsoversigt

Fødevarer	Vægt/kvantitet	Friske	Frosne
Fisk i sauce (1,2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Purér (1, 2) Kartoffelmos Grøntsagsmos	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 i sauce (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sek-4 min	1000 W 8 min
Ris (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
Babymad (lille kasserolle ved stuetemperatur)	120 g	600 W 30 sek test	-
	200 g	600 W 40-50 sek test	-
Kød			
Hamburger (rå) (2)	1 stykke (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sek
Cocktailpølser (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sek	-
Stykker tilberedt kød			
Svin, 2 stk. (2)	130 g	600 W 1 min 30 sek	-
Lam, 2 stk. (2)	160 g	600 W 1 min	-
Oksekød, 2 stk. (2)	120 g	600 W 1 min 30 sek	-
Kyllingelår (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Kyllingepinde	10 stykker (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sek
Cordon bleu	1 stykke (100 g)	-	1000 W 2 min- 2 min 30 sek

- (1) Vend eller omrør midtvejs. (2) Tildæk. (3) Fjern emballagen og anbring på en varmebestandig tallerken. (4) Fjern aluminiumsbakken og anbring retten i en mikrobølgeegnet form.



Gode råd

Tjek altid, at maden er rygende varm efter opvarmning i mikrobølgeovnen. Hvis usikker, sættes maden i ovnen igen. Maden skal stadig **hvile**, specielt hvis den ikke kan omrøres. Jo tættere maden er, jo længere skal den stå og hvile.

Knødler

ingredienser

til 4 personer

4 boller, daggamle
(ca. 220 g)
150 ml mælk
40 g smør
3 æg
3 spsk. hakket persille
salt

Beholdere: 1 stor skål
og 1 Pyrexform

1. Skær eller riv bollerne ud i meget små stykker og tilsæt lidt salt. Varm mælken op med smør på 1000 W i 1 min. og hæld over brødet.
 2. Dæk til og lad stå i 15 min. Pisk æggene, tilsæt dem til brødblandingen med persille og rør godt rundt.
 3. Med våde hænder formes 4 boller med samme størrelse. Dyp dem hurtigt i koldt vand, tag dem ud og anbring dem på fadet.
 4. Dæk og tilbered på 600 W i 5 til 6 min.
 5. Servér straks med en kødstuvning.
- Bemærk: som variation kan tilsættes 50 g fint udskåret røget bacon til blandingen. Efter tilberedningen kan disse boller steges på panden i varmt smør for et mere farverigt resultat.

Kalkun- og linsekarrygryde

ingredienser

til 4 personer

150 g store hvide linser
1 hakket løg
25 g smør
500 g kalkunfilet, i tern
1 spsk. mel
1 spsk. karrypulver
130 ml. grøntsagsboullion
saften af ½ citron
1 spsk. sukker
130 ml. fløde.

Beholdere: 2 store skåle

1. Dæk linserne i koldt vand. Tildæk og tilbered på 1000 W i 8-10 min. for at koge dem.
2. Fortsæt tilberedningen på 300 W i 15 til 18 min. (tjek, at linserne altid er dækket af vand). Hæld vandet fra og lad dem stå.
3. I en separat skål anbringes løg og smør og de tilberedes på 1000 W i 3 min.
4. Tilsæt kalkun, bland og tilbered på 1000 W i yderligere 4-5 min.
5. Tilsæt karrypulver blandet med mel, grøntsagsboullion, citronsaft, sukker, linser og fløde.
6. Bland godt, dæk til og tilbered på 1000 W i 5-6 min. Smag til med krydderier før servering.

Risbudding

ingredienser

til 4 personer

125 g grødris
500 ml mælk
1 tsk. smør
2 spsk. sukker
kanelsukker efter smag.

Beholdere: Stor skål

1. Anbring ris, mælk, smør og sukker i en skål. Bring til kogepunktet ved at tilberede det på 1000 W i 8 til 10 min.
2. Dæk til og tilbered på 300 W i 15 til 20 min. og rør i det flere gange undervejs.
3. Lad det stå i 5 min. før blandingen omrøres igen og der tilsættes kanelsukker efter smag.

Tips: Du kan tilsætte frugtkompot i stedet for kanelsukker.

Spørgsmål og svar

Spørgsmål: Hvorfor tænder ovnen ikke?

Svar: Når ovnen ikke tænder check følgende:

1. Er ovnen tilsluttet lysnettet? Sluk for stikkontakten i 10 sekunder for at nulstille ovnen og tænd så igen.
2. Kontroller hovedafbryderen og sikringen, Nulstil hovedafbryderen eller skift sikringen, hvis den er udløst eller brændt over.
3. Hvis hovedafbryderen og sikringen er i orden, prøv da at tilslutte den samme stikkontakt til et andet apparat. Fungerer dette, er der noget galt med ovnen. Fungerer det ikke, er der noget galt med stikkontakten. Såfremt der er noget galt med ovnen, kontaktes forhandleren, der kan oplyse om tlf. til det nærmeste servicecenter.

Spørgsmål: Når jeg tænder ovnen kommer der forstyrrelser i fjernsynet. Er det normalt?

Svar: Der kan forekomme interferens med nogle radioer, TV, Wi-Fi, trådløse telefoner, babyalarmer, bluetooth eller andet trådløst udstyr, når du tilbereder mad med mikrobølgeovnen. Denne interferens er den samme, som den interferens mindre udstyr giver, såsom mikser, støvsugere, hårtørre osv. Det indikerer ikke et problem med din ovn.

Spørgsmål: Ovnen vil ikke acceptere mit program. Hvorfor?

Svar: Ovnen er konstrueret til ikke at acceptere et ukorrekt program. Den vil for eksempel ikke tillade en fjerde fase.

Spørgsmål: Hvorfor kommer der varm luft ud af ventilationsåbningen?

Svar: Når der tilberedes mad afgiver maden varme. Denne varme bliver ført ud af ovnens ventilationsåbning ved hjælp af luftstrømningerne i ovnen. Ventilationsåbningen må derfor aldrig være tildækket, når ovnen er i brug. Der er ingen fare for mikrobølgeudslip.

Spørgsmål: Ovnen standser mikrobølgetilberedning, og der står 'H97' eller 'H98' på displayet. Hvorfor?

Svar: Denne meddelelse angiver et problem med det system, der frembringer mikrobølgerne. Kontakt venligst et autoriseret servicecenter.

Spørgsmål: Ventilatoren bliver ved med at køre efter tilberedning. Hvorfor?

Svar: Efter brug af ovnen kører ventilatorens motor for at køle de elektriske komponenter. Dette er normalt, og du kan fortsætte med at bruge ovnen.

Vedligeholdelse af ovnen

1. Sluk for ovnen, når den skal rengøres.
2. Det er vigtigt, at ovnrum, tætningslister og dørkarme holdes rene. Madstænk og spildt mad, der sætter sig på ovnvægge, tætningslister og dørkarme, tørres af med en fugtig klud. Et mildt rengøringsmiddel kan anvendes, hvis de er meget snavsede. Stærke rengøringsmidler eller skuremidler frarådes.
Brug ikke de kommercielle ovenrensninger.
3. Ovnens yderside rengøres med en fugtig klud. For at undgå skader på ovnens vitale dele må der ikke sive vand ind i ventilationsåbningerne.
4. Hvis betjeningspanelet er snavset, rengøres det med en blød, tør klud. Brug ikke stærke rengøringsmidler eller skuremidler på betjeningspanelet. Ved rengøring af betjeningspanelet skal ovndøren være åben, så ovnen ikke kan starte ved et uheld. Efter rengøring skal du berøre **Stop/Annuller** for at fjerne tegnene i displayet.
5. Hvis damp samler sig indenfor eller omkring ydersiden af ovndøren, tørres med en blød klud. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen bruges ved høj luftfugtighed og betyder ikke, at ovnen har en fejl.
6. Det kan være nødvendigt at tage glastallerkenen ud til rengøring. Glastallerkenen rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
7. Rulleringen og ovnens bund rengøres regelmæssigt for at undgå støj. Rengør med varmt vand med et mildt rengøringsmiddel hvorefter der eftertørres med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Rulleringen kan vaskes i mildt sæbevand. Madlavningsdampe samler sig ved jævnlig brug, men påvirker på ingen måde bundens flade eller rulleringens hjul. Tjek efter at rullering og glastallerken ligger rigtig på plads efter rengøring.
8. Brug ikke damprensere til rengøring.
9. Denne ovn må kun serviceres af kvalificerede teknikere. Ved vedligeholdelse og reparation af ovnen kontaktes den nærmeste forhandler.
10. Hvis du undlader at renholde ovnen, er der risiko for, at overfladerne ødelægges, og apparatets levetid dermed reduceres, og der opstår farlige situationer.
11. Sørg altid for, at lufthullerne ikke er blokerede. Kontroller, at støv eller andet materiale ikke blokerer lufthullerne øverst, nederst eller bag på ovnen. Hvis lufthullerne blokeres, kan det medføre overophedning, som kan påvirke betjeningen af ovnen og der opstår farlige situationer.

Tekniske specifikationer

Producent	Panasonic	
Model	NN-SD28HS	
Strømforsyning:	230 V, 50 Hz	
Driftsfrekvens:	2450 MHz	
Indgangseffekt:	Maksimum	1500 W
	Mikrobølger	1100 W
Udgangseffekt:	Mikrobølger	1000 W (IEC-60705)
Udvendige mål B x D x H (mm)	488 mm (B) x 395 mm (D) x 279 mm (H)	
Indvendige mål B x D x H (mm)	315 mm (B) x 353 mm (D) x 206 mm (H)	
Vægt uden kasse (ca.)	9.5 Kg	
Støjniveau	57 dB	

De angivne mål og vægt er omtrentlige.

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk Kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radiofrekvens-energi dannes i form af elektromagnetiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt må anvendes i almindelige husholdninger.

Fremstillet af: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd,
88, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Importeret af: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Tyskland.

Sisältö

Turvallisuusohjeita.....	2-5	Quick 30 -Pikatoiminnon käyttö.....	17
Hävittäminen.....	6	Add Time -Toiminnon käyttö.....	18
Asennus ja kytkentä.....	7	Ajastimen käyttäminen.....	19
Uunin sijoittaminen.....	7	Monivaiheinen kypsennys.....	20
Tärkeitä käyttöohjeita.....	8-9	Automaattiset uudelleenlämmitys-/ kypsennystoiminnot.....	21
Tarvikkeet ja varusteet.....	10	Automaattiset kypsennysohjelmat.....	22
Uunin kaaviokuva.....	11	Turbosulatus.....	23-24
Käyttöpaneeli.....	12	Lämmitys- ja kypsennystaulukko.....	25-26
Kellonajan säätäminen.....	13	Reseptejä.....	27
Lapsilukko.....	13	Kysymyksiä ja vastauksia.....	28
Kypsennys ja sulatus.....	14	Uunin hoito.....	29
Sulatusohjeet.....	15	Tekniset tiedot.....	30
Sulatustaulukko.....	16		

Turvallisuusohjeita

- Tärkeitä turvallisuustietoja. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset ja henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla on vain vähän kokemusta ja tietoa, kunhan heitä valvoo ja opastaa laitteen turvallisessa käytössä heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö. Käyttäjän tulee ymmärtää laitteen käyttöön liittyvät vaaratekijät. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa. Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Kun uuni on asennettu paikalleen, se tulee voida irrottaa verkkovirrasta helposti irrottamalla virtajohto pistorasiasta tai virtakytkintä kääntämällä.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on viallinen tai vaurioitunut. Uunin huollon ja korjauksen suorittamiseen liittyy vaaratilanteita eikä niitä sen vuoksi saa tehdä kukaan muu kuin valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.
- Vaara! Tarkista luukun tiivisteet ja niiden lähellä olevat alueet vaurioiden varalta. Jos nämä alueet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin valmistajan kouluttama huoltoasentaja on korjannut laitteen
- Vaara! Älä sijoita uunia lähelle sähkö- tai kaasulietettä.
- Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydällä. Sitä ei ole tarkoitettu upotettavaksi tai asennettavaksi kaappiin.

- Vaara! Älä yritä itse korjata luukkua, käyttöpaneelin koteloa, turvalukituskytkimiä tai mitään muuta uunin osaa. Älä irrota uunin mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavaa ulkopaneelia.
- Korjaukset saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko.
- Nesteitä ja ruokaa ei saa lämmittää suljetuissa astioissa räjähdysvaaran vuoksi.
- Vaara! Lapset saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos heille on neuvottu tarkasti, kuinka uunia käytetään turvallisesti, ja he ymmärtävät virheellisestä käytöstä aiheutuvat vaarat.

Laitteen sijoittaminen tasolle:

- Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle 85 cm lattiatason yläpuolelle. Jotta uuni toimisi oikein, ilmanvaihdon on oltava riittävä. Jätä tilaa uunin yläpuolelle 15 cm, taakse 10 cm, toiselle sivulle 5 cm ja toiselle yli 40 cm.
- Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastiassa, tarkista uuni vähän väliä, koska tämän tyyppiset astiat syttyvät helposti ylikuumetessaan.
- Jos laite savuaa tai syttyy palamaan, paina pysäytys/ peruutuspainiketta ja tukahduta liekit jättämällä laitteen ovi kiinni. Irrota virtajohto pistorasiasta tai katkaise virta päävirtakytkimestä/irrottamalla sulake.
- Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Kuumentaessasi nesteitä, kuten esim. keittoja, kastikkeita ja juomia mikrouunissa, neste voi kuumeta kiehumispisteen yli ilman näkyvää kuplimista. Neste voi siis kiehua yli äkillisesti.

Turvallisuusohjeita

- Sekoita tai ravista tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö. Tarkista lämpötila ennen tarjoilua palovammojen estämiseksi.
- Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia keitettyjä kananmunia **mikroaaltotoiminnolla**. Kananmunien sisään voi kertyä painetta ja ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päättynyt.
- Pidä uunin sisäpinnat, ovitiivisteet ja tiivistealueet puhtaina. Jos uunin seiniin, tiivisteisiin ja tiivistealueisiin roiskuu tai valuu nestettä, pyyhi ne puhtaiksi kostealla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, jos ne ovat hyvin likaisia. Emme suosittele hankaavien tai voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä.
- **Älä käytä myynnissä olevia uuninpuhdistusaineita.**
- Laitteen puhdistuksen laiminlyönti voi johtaa pintojen vaurioitumiseen, lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteen.
- Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Käytä vain mikroaaltouunissa käytettäväksi sopivia välineitä.
- Älä käytä uunin lasioven puhdistamiseen voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia kaapimia, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin rikkoutuminen.
- Mikroaaltouunin oven ollessa auki on pyrittävä välttämään oven painamista alaspäin. Tämä voi aiheuttaa uunin eteenpäin kallistumisen riskin.

- Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornia tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.
- Uunin lampun saa vaihtaa vain valmistajan kouluttama huoltoasentaja. Älä yritä irrottaa uunin ulkopuolen suojusta.
- Varoitus! Jotta lämpörajoittimen nollaantumisesta johtuvilta vaaratilanteilta vältyttäisiin, älä kytke tätä laitetta erillisellä katkaisimella varustettuun virtalähteeseen, kuten ajastimeen, tai virtalähteeseen, jonka virta kytkeytyy toimintaan ja pois toiminnasta säännöllisesti (esim. sähköyhtiön toimesta).

Hävittäminen



Tietoja sähkö- ja
elektroniikkalaitteiden
hävittämisestä
(kotitaloudet)

Tämä symboli tuotteissa ja/tai niiden käyttöohjeissa osoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Jotta laitteet käsitellään asianmukaisesti, toimita ne kierrätyspisteisiin, jotka vastaanottavat tällaisia laitteita ilmaiseksi. Joissakin maissa kuluttajat voivat myös palauttaa käytetyt laitteet paikalliselle jälleenmyyjälle, jos he ostavat tilalle uuden vastaavanlaisen tuotteen.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen säästää luonnonvaroja ja estää mahdollisesti muutoin syntyviä ympäristö- ja terveyshaittoja. Lähistöllä sijaitsevista kierrätyspisteistä saa lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jätelaissa ja rikoslaissa on voitu säätää rangaistus roskaamisesta ja lainvastaisesta hävittämisestä.

Yrityskäyttäjät Euroopan unionissa

Jos haluat hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, kysy lisätietoja jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tietoja jätteen käsittelystä Euroopan unionin ulkopuolella

Tämä symboli on käytössä vain Euroopan unionissa.

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, tiedustele oikeaa hävitystapaa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä.

Asennus ja kytkentä

Tarkasta mikroaaltouuni

Pura uuni pakkauksestaan. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista, että uuni ei ole millään tavalla vaurioitunut: uunissa ei ole lommoja, oven salvat ovat ehjät, ovesa ei ole halkeamia. Jos havaitset vahinkoja, ilmoita asiasta välittömästi jälleenmyyjällesi. Vaurioitunutta mikroaaltouunia ei saa ottaa käyttöön.

Maadoitusohjeet

Jos virtalähde ei ole maadoitettu, asiakkaan velvollisuus on vaihtaa mikroaaltouunia varten asianmukaisesti maadoitettu pistorasia.



Tärkeää!

Turvallisuuden takaamiseksi laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.

Käyttöjännite

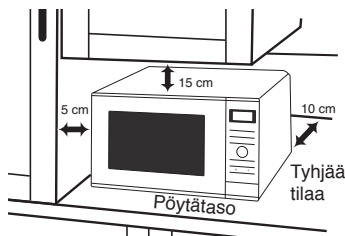
Jännitteen tulee vastata uunin arvokilvessä mainittua arvoa. Jos jännite on kilvessä mainittua korkeampi, seurauksena voi olla tulipalo tai muunlaisia vahinkoja.

Uunin sijoittaminen

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydällä. Sitä ei ole tarkoitettu upotettavaksi tai asennettavaksi kaappiin.

Sijoitus pöytätasolle:

1. Sijoita uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle, joka on yli 85 cm korkeudella lattiasta.
2. Kun uuni on asennettu paikalleen, se tulee voida irrottaa verkkovirrasta helposti irrottamalla virtajohto pistorasiasta tai virtakytkintä kääntämällä.
3. Uuni toimii oikein, kun varmistat, että ilma pääsee kiertämään sen ympärillä riittävän hyvin.
4. Jätä tilaa uunin yläpuolelle 15 cm, taakse 10 cm, toiselle sivulle 5 cm ja toiselle yli 40 cm.
5. Älä sijoita uunia lähelle sähkö- tai kaasuliettä.
6. Uunin jalkoja ei saa poistaa.
7. Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä uunia ulkona.
8. Vältä käyttämästä uunia kosteissa olosuhteissa.
9. Virtajohto ei saa koskettaa uuniin. Pidä johto erillään kuumista pinnoista. Johto ei saa roikkuu pöydän tai työtason reunan yli. Älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai itse uunia veteen.
10. Älä tuki uunin sivuilla ja takana olevia tuuletusaukkoja. Uuni voi ylikuumentua, jos nämä aukot ovat tukossa uunin käytön aikana. Ylikuumenemissuoja voi tällöin laueta, jolloin uunia voidaan käyttää uudelleen vasta sen jäähtytyä.



Tärkeitä käyttöohjeita

Mikroaaltouunin käyttö

1. Älä käytä uunia muuhun tarkoitukseen kuin ruuan valmistamiseen. Tämä uuni on suunniteltu erityisesti ruuan kuumentamista tai kypsentämistä varten. Älä käytä tätä uunia kemikaalien tai muiden tuotteiden kuin ruuan kuumentamiseen.
2. Siltä varalta, että mikroaaltouuni käynnistetään vahingossa, älä säilytä mikroaaltouunin sisällä mitään silloin, kun sitä ei käytetä
3. Laitetta ei saa **ei saa käyttää mikroaaltoasetuksella ellei uunissa ole ruokaa ellei uunissa ole ruokaa.** Uuni saattaa muussa tapauksessa vahingoittaa.
4. Jos laite savuaa tai syttyy palamaan, paina pysäytys/peruutuspainiketta ja tukahduta liekit jättämällä laitteen ovi kiinni. Irrota virtajohto pistorasiasta tai katkaise virta päävirtakytkimestä/irrottamalla sulake.
5. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astiat/säiliöt ovat sopivia mikroaaltouunikäyttöä varten.
6. Mikroaaltouuni on tarkoitettu vain ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ole varovainen, kun lämmität ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten leipää, suklaata, keksejä tai leivonnaisia. Tällaiset ruuat voivat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos niitä lämmitetään liian kauan. Emme suosittele lämmittämään ruokia, joiden kosteuspitoisuus on alhainen, kuten popcornia tai papadum-leipää. Ruokien, sanomalehtien tai vaatteiden kuivaaminen ja kuumakääreiden, tohvelien, sienten, kosteiden vaatteiden, kaurapussien, kuumavesipullojen tai muiden vastaavien esineiden lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumisia tai palovaaran.

Tuulettimen moottorin toiminta

Tuulettimen moottori voi pyöriä muutaman minuutin ajan uunin käytön jälkeen sähkökomponenttien jäähtyttämiseksi. Tämä on normaalia, ja voit ottaa ruuan ulos uunista, vaikka tuulettimen moottori olisi yhä käynnissä. Voit myös jatkaa uunin käyttöä tänä aikana.



Tärkeää!

Jos suositetut kypsennysajat ylitetään, ruoka pilaantuu ja saattaa ääritapauksissa syttyä tuleen ja vahingoittaa uunia.

Uunin valo

Kun uunin valaisin on vaihdettava, ota yhteyttä laitemyyjääsi.

Kypsennysajat

1. Ruokaohjeissa ilmoitetut kypsennysajat ovat viitteellisiä. Kypsennysaika riippuu eri tekijöistä, kuten lämpötilasta, ruuan määrästä ja kypsennysastian tyypistä.
2. Aloita pienimmällä kypsennysajalla estääksesi ylikypsymisen. Ellei ruoka ole riittävästi kypsennetty, voit kypsentää sitä hieman pitempään.

Pienet ruokamäärät

Pienet ruokamäärät tai ruuat, joiden kosteuspitoisuus on pieni, saattavat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos kypsennystä jatketaan liian pitkään. Jos materiaali uunin sisällä sattuisi syttymään, pidä uunin ovi suljettuna ja irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.

Kananmunat

Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia keitettyjä kananmunia **mikroaaltotoiminnolla**. Kananmunien sisään voi kertyä painetta ja ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päätynyt.

Reikien pistäminen kuoreen

Ruokiin, joissa on ehjä kuori, kuten perunat, munankeltuaiset ja makkarat, on pistettävä reikiä ennen kypsentämistä mikroaaltouunissa räjähtämisen välttämiseksi.

Lihalämpömittari

Käytä lihalämpömittaria kypsennysasteen tarkistamiseksi paahtopaistista ja siipikarjasta vasta otettuasi ruuan pois uunista. Älä käytä tavallista lihalämpömittaria mikroaaltouunissa. Se voi aiheuttaa kipinöintiä.

Nesteet

Kuumentaessasi nesteitä, kuten esim. keittoja, kastikkeita ja juomia mikrouunissa, neste voi kuumeta kiehumispisteen yli ilman kuplimesta. Tämä johtaa kuumen nesteen äkilliseen ylikiehumiseen.

Voit estää tämän noudattamalla seuraavia ohjeita:

- a Vältä käyttämästä kapeakaulaisia suorasisivuisia astioita.
- b Älä kuumenna liikaa.
- c Sekoita neste ennen astian asettamista mikrouuniin. Sekoita uudelleen puolivälissä kypsennysaikaa.
- d Anna nesteen tasaantua uunissa hetken aikaa kypsennyksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen kuin varovasti poistat astian uunista.

Paperi/muovi

Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperi-astiassa, tarkista uuni vähän väliä, koska tämän tyyppiset astiat sytyvät helposti palamaan ylikuumetessaan.

Älä käytä kierrätyspaperituotteita (esim. talouspaperi) ellei paperituotteessa ole mainintaa, että sitä voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa.

Kierrätyspaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja/tai tulipalon käytön aikana.

Poista metalliset pussinsulkijat paahtopusseista ennen pussien sijoittamista uuniin.

Keittiövälineet ja folio

Älä kuumenna suljettuja purkkeja tai pulloja, koska ne voivat räjähtää.

Metallisia tai metallikoristeisia astioita ei pidä käyttää mikrouunikypsennyksessä, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä.

Jos käytät alumiinifoliota, lihapiikkejä tai muunlaisia metallitarvikkeita, jätä vähintään 2 cm tilaa niiden, uunin seinien ja oven välille kipinöinnin estämiseksi.

Tuttipullot/lastenruokapurkit

Poista korkki, tutti tai kansi tuttipulloista tai lastenruokapurkeista ennen asettamista uuniin.

Sekoita tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö.

Tarkista lämpötila ennen tarjoilua palovammojen estämiseksi.

Tarvikkeet

Uunin mukana toimitetaan erilaisia tarvikkeita. Noudata aina tarvikkeiden käyttöä varten annettuja ohjeita.

Lasinen aluslautanen

1. Älä käytä uunia siten, että lasinen aluslautanen on paikoillaan ilman pyörivää alusrengasta.
2. Älä koskaan käytä muun kuin erityisesti tätä laitetta varten tarkoitetun tyyppistä lasista aluslautasta.
3. Jos lasinen aluslautanen on hyvin kuuma, anna sen jäähtyä ennen puhdistamista tai upottamista veteen.
4. Lasinen aluslautanen pystyy pyörimään kumpaankin suuntaan.

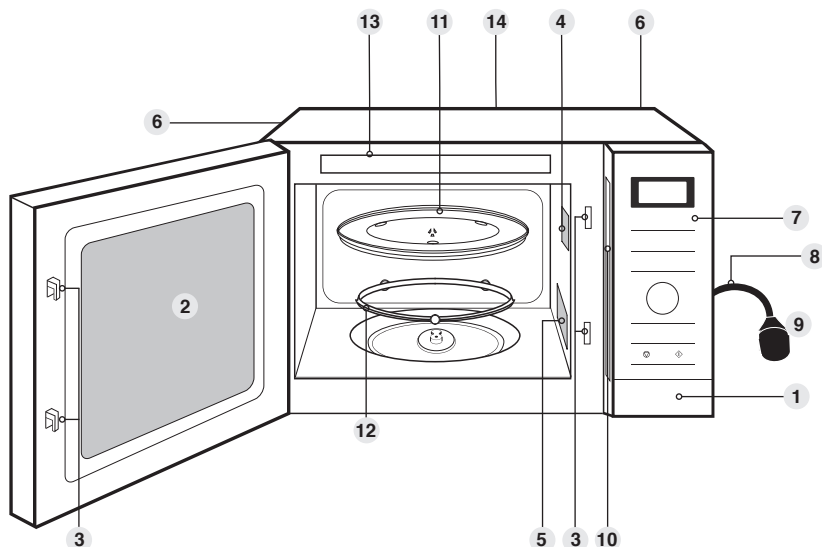
5. Jos lasiselle aluslautaselle asetettu ruoka tai kypsennysastia koskettaa uunin seiniin siten, että aluslautanen lakkaa pyörimästä, aluslautanen alkaa automaattisesti pyöriä vastakkaiseen suuntaan. Tämä on aivan normaalia.
6. Älä kypsennä ruokaa suoraan lasialustan päällä paitsi silloin, kun käytät automaattista paino-ohjelmaa uuniperunoiden kypsennykseen.

Pyörivä rengas

1. Puhdista pyörivä rengas ja uunin pohja säännöllisesti ruokajätteen kerääntymisen estämiseksi.
2. Pyörivää rengasta on aina käytettävä yhdessä lasisen aluslautasen kanssa.

Uunin kaaviokuva

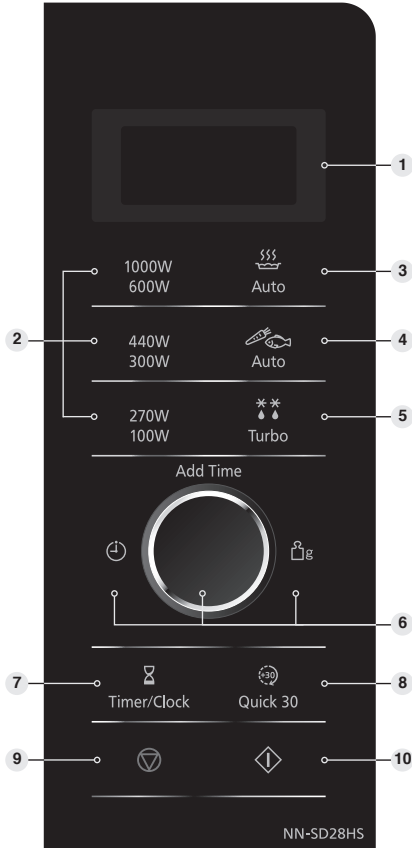
- 1. Oven avauspainike**
Avaa ovi painikkeesta. Jos avaat oven kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy, mutta tehdyt asetukset jäävät voimaan. Kypsennys jatkuu, kun ovi suljetaan ja painetaan aloituspainiketta.
- 2. Uunin ikkuna**
- 3. Oven turvalukkolaite**
- 4. Uunin ilmastointiaukko**
- 5. Aalto-ohjaimen suojus (ei saa poistaa)**
- 6. Tuuletusaukot**
- 7. Ohjauspaneeli**
- 8. Virtajohto**
- 9. Pistoke**
- 10. Arvokilpi**
- 11. Lasinen pyörintäalusta**
- 12. Pyörivä kannatinrenkas**
- 13. Laita mukana toimitettu automaattiohjelmien lista tähän**
- 14. Varoitustarra**



Huomautus

Tämä kuva on viitteellinen.

NN-SD28HS



- 1 Näyttöruutu
- 2 Mikroaaltotehopainike (sivu 14)
- 3 Automaattilämmitysohjelmat (sivu 21)
- 4 Automaattikypsennysohjelmat (sivu 21-22)
- 5 Turbo-sulatuspainike (sivu 23-24)
- 6 Valitsin
Anna aika tai ruuan paino kääntämällä valitsinta. Valitsinta käytetään myös ajan lisäämiseen (Add Time -toiminto) (sivu 18)
- 7 Timer/Clock-ajastin/kellopainike (sivu 13, 19)

- 8 Quick 30 -painike (sivu 17)
- 9 Pysäytys-/peruutuspainike:
Ennen kypsennystä:
yksi painallus poistaa asetukset
Kypsennyksen aikana:
yksi painallus pysäyttää väliaikaisesti kypsennysohjelman. Toinen painallus peruuttaa kaikki asetukset ja näyttöön tulee kellonaika.
- 10 Käynnistyspainike
Käynnistä uuni painamalla painiketta. Jos avaat luukun tai painat pysäytys-/peruutuspainiketta, kun uuni on toiminnassa, voit jatkaa käyttöä painamalla uudelleen käynnistyspainiketta

Tässä uunissa on virransäästötoiminto.



Huomautus

Näyttö himmenee valmistilassa. Uuni siirtyy valmistilaan, kun se kytketään ensi kertaa päälle, ja heti viimeisen toiminnon jälkeen.

Jos toiminto on valittu mutta Start-painiketta ei paineta, uuni peruuttaa toiminnon 6 minuutin kuluttua, ja näytössä näkyy jälleen kellonaika.



Merkkiääni

Kun painiketta kosketetaan oikein, kuuluu merkkiääni. Jos painiketta kosketetaan, eikä merkkiääntä kuulu, laite ei ole hyväksynyt / voinut hyväksyä asetusta. Kun kypsennys on päättynyt, kuuluu viisi merkkiääntä.

Kellonajan säätäminen

Kun uuni otetaan käyttöön, näyttöruudulla lukee "88:88".



Paina Timer/Clock kahdesti
Kaksoispiste alkaa vilkkua.

Käännä valitsinta
Anna aika kääntämällä valitsinta. Kellonaika ilmestyy näyttöön ja kaksoispiste vilkkuu.

Paina Timer/Clock
Kaksoispiste lakkaa vilkkumasta ja kellonaika on asetettu.



Huomautus

1. Kun haluat asettaa kellonajan uudelleen, toista kohdat 1-3.
2. Kello pysyy oikeassa ajassa niin kauan kuin uuni on kytketty sähkövirtaan.
3. Kello on 24 tunnin kello, siis kello kaksi iltapäivällä merkitään 14:00.

Lapsilukko

Tämä järjestelmä lukitsee kaikki säätimet estäen uunin käytön. Uunin ovi voidaan kuitenkin avata ja sulkea. Lapsilukko voidaan aktivoida kaksoispisteen tai kellonajan näkyessä näytössä.

Aktivointi:



Paina käynnistyspainiketta kolme kertaa.
Kellonaika häviää näytöstä. Senhetkinen kellonaika ei kuitenkaan poistu laitteen muistista. Näytössä näkyy .

Peruutus:



Paina pysäytys-/peruutuspainiketta kolme kertaa.
Kellonaika ilmestyy uudelleen näyttöön.



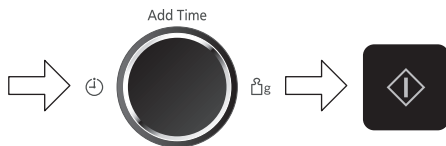
Huomautus

Aktivoidaksesi lapsilukon paina käynnistysnäppäintä 3 kertaa 10 sekunnin aikana.

Kypsennys ja sulatus

Lasialustan on oltava paikallaan aina uunia käytettäessä.

	Paina	Tehotaso	Wattia
1000W 600W	1 Painallus	Korkea	1000 W
	2 Painallusta	Keski	600 W
440W 300W	1 Painallus	Matala	440 W
	2 Painallusta	Haudutusteho	300 W
270W 100W	1 Painallus	Sulatus	270 W
	2 Painallusta	Lämmitys	100 W



Valitse haluamasi teho.

Aseta kypsennysaika valitsimella
(1000 W: maks. 30 min,
muut tehot: maks. 90 min).

Paina käynnistys-painiketta
Kypsennysohjelma alkaa ja näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.



Huomautus

Uuni toimii automaattisesti 1000 W teholla, jos kypsennysaika annetaan ilman tehovalintaa.



Huomautus

1. Lisätietoja monivaiheisesta kypsennyksestä on sivulla 20.
2. Voit ohjelmoida vetäytymisajan, kun olet ensin ohjelmoinut tehon ja kypsennysajan. Lisätietoja ajastusohjeissa sivulla 19.
3. Voit tarvittaessa muuttaa kypsennysaikaa myös kypsennyksen aikana. Lisää tai vähennä kypsennysaikaa kääntämällä valitsinta. Voit lisätä tai vähentää aikaa enintään 10 minuuttia, 1 minuutin tarkkuudella. Kypsennys päättyy, jos käännät valitsimen nolnaan.
4. **Älä** käytä mikroaaltotilassa metalliastioita.

Vihjeitä sulatukseen

Tarkista ruoan tila useita kertoja sulatuksen aikana, vaikka käyttäisit automaattisia ohjelmia. Noudata annettuja odotusaikoja.

Odotusaika

Yksittäiset ruoka-annokset voidaan kypsentää lähes välittömästi sulatuksen jälkeen. On tavallista, että isot annokset jäävät keskeltä jäisiksi. Anna näiden seistä vähintään yksi tunti ennen kypsentämistä. Tämän odotusajan kuluessa lämpö jakautuu tasaisesti ja jäinen osa sulaa. Huom! Jos ruokaa ei kypsennetä välittömästi, pane se jääkaappiin. Älä pakasta sulatettua ruokaa uudelleen kypsentämättä sitä ensin.

Luinen liha ja siipikarja

Luinen liha kannattaa asettaa ylösalaisin käännetyn lautasen tai muoviritilän päälle siten, että liha ei ole nesteessään. Herkät ja ulkonevat osat on suojattava pienillä foliopaloilla, jotta ne eivät ala kypsyä. Pienet foliopalat eivät vahingoita mikroaaltouunia, jos ne eivät kosketa uunin seinämiin.

Jauheliha, lihakuutiot, kala ja äyriäiset

Koska näiden ulkopinta sulaa nopeasti, niitä on irroteltava toisistaan tai lohkottava pienemmiksi paloiksi moneen otteeseen sulatuksen aikana, ja palat on otettava pois uunista sitä mukaa kun ne sulavat.

Pienet annospalat

Kyljykset ja broileripalat on eroteltava toisistaan mahdollisimman pian, jotta ne sulavat kauttaaltaan tasaisesti. Rasvaiset palat ja kärjet sulavat muita osia nopeammin. Aseta ne pyörivän lasialustan keskelle tai suoja ne.

Leipä

Kokonainen leipä sulaa keskustaa myöten, kun vetäytymisaika on 5-30 min. Lyhyempi vetäytymisaika riittää, jos erotat viipaleet toisistaan tai halkaiset sämpylät ja leivät.

Merkkiäänet

Turbo-sulatusohjelmien aikana kuulet merkkiäänen. Merkkiääni muistuttaa sinua tarkistamaan ruuan, sekoittamaan sitä, erottamaan siivut toisistaan tai suojaamaan pienet ruokapalat. Muuten ruoka saattaa sulaa epätasaisesti.



Sulatustaulukko

Ruoka	Paino/Määrä	Aika/ohjelma	Vetäytymisaika (vähintään)
Patonki (3)	150 g	1000 W 30 sek.	-
Sämpylät (3)	85 g (1 kpl)	1000 W 20-30 sek.	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sek. - 1 min	-
Leipäviipale (3)	60 g	1000 W 10-20 sek.	-
Pulla (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sek.	-
Viinerit (1) (3)	300 g	270 W 5-6 min	5 min
	500 g	270 W 6-8 min	5 min
Voi (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Juusto - Rahka	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Kala, kokonainen (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Kalafilee, ohut (2)	500 g (4 kpl)	270 W 10-15 min	10 min
Kalafilee, paksu (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Kalapihvi jossa ei ruotoja (2)	450 g	270 W 10-12 min	15 min
Hampurilainen (1)	200 g	270 W 6-7 min	10 min
	400 g	270 W 10-12 min	10 min
Makkarat (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Voitaikina (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Murotaikina (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Punaiset marjat (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 (ohut) (2)	250 g (12 viipaletta)	270 W 5-6 min	5 min
Katkaravut (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
Jälkiruuat			
Schwarzwald-kakku (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Suklaafondant (3)	1 kpl 500 g	440 W 3 min	10 min
Täytekakku (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Hedelmätorttu (3)	1 viipale	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Vohvelit (3)	1 kpl	1000 W 20-30 sek.	-
	2 kpl	1000 W 50 sek.	-

(1) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Erottele ja käännä useita kertoja. (3) Poista pakkaus ja laita ruoka lämmönkestävälle lautaselle.

Quick 30 -pikatoiminnon käyttö

Tätä toimintoa käyttämällä voit säätää käyttöajan nopeasti 30 sekuntia kerrallaan.



Aseta haluamasi käyttöaika (enintään 5 minuuttia) painelemalla **Quick 30** -painiketta. Jokainen painikkeen painallus lisää käyttöaikaa 30 sekuntia. Aika näkyy näytössä. Tehotasona on oletusarvoisesti 1000 W.

Paina käynnistyspainiketta. Kypsennys käynnistyy, ja aika näkyy näytössä. Kun aika on kulunut loppuun, kuulet viisi piippausta.

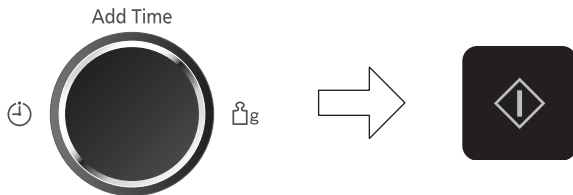


Huomautus

1. Voit käyttää halutessasi myös muita tehotasoja. Valitse tällöin haluamasi tehotaso ennen kuin painat **Quick 30** -painiketta.
2. Kun olet säätänyt ajan **Quick 30** -painikkeella, et voi enää käyttää valitsinta.
3. Tämä toiminto ei ole käytettävissä 1 minuutti manuaalisen kypsennyksen jälkeen.

Add Time -toiminnon käyttö

Tämän toiminnon avulla voit lisätä käyttöaika kypsennyksen loppuessa.



Valitse kypsennyksen jälkeen Add Time -toiminto valitsimella.
Enimmäiskypsennysaika: Mikroaalto: 1000 W - enintään 30 minuuttia, muut tehot 90 minuuttia.

Paina käynnistyspainiketta.
Aika lisätään. Näytössä näkyy ajan laskenta.



Huomautus

1. Tämä toiminto on käytettävissä vain mikroaaltotilassa eikä sitä ole saatavilla Auto-ohjelmia käytettäessä.
2. Add Time -ajanlisäystoiminto ei ole käytettävissä 1 minuutti kypsennyksen päättymisen jälkeen.
3. Add Time -toimintoa voidaan käyttää monivaihekypsennyksen jälkeen.
4. Tehotasona on viimeisimmän vaiheen tehotaso. Tämä toiminto ei ole mahdollinen, jos viimeisenä vaiheena on seisonta-aika.

Ajastimen käyttäminen

Kypsennys viivästetyllä käynnistyksellä

Voit ajastaa ruuan kypsennyksen alkamisajankohdan Viivästetyn kypsennyksen ja Ajastimen avulla.

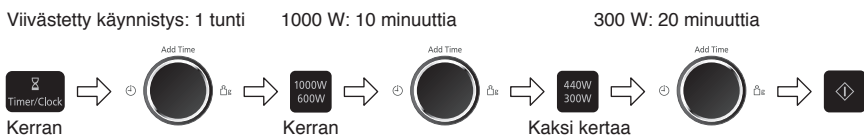
Esimerkki:



Huomautus

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida viivästetty kypsennyksen käynnistys.

Esimerkki:

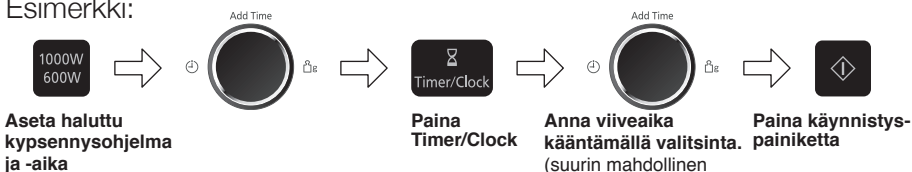


2. Jos asetettu viive ylittää yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan minuutteina. Jos viive alittaa yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan sekunteina.
3. Viivästettyä käynnistystä ei voida ohjelmoida ennen automaatiohjelmiä.
4. Jos uunin luukku avataan viiveajan aikana, näytössä näkyvä ajan laskenta jatkuu tästä huolimatta.

Vetäytymisaika

Ajastimen avulla voit ohjelmoida vetäytymisaikan kypsennyksen jälkeen tai käyttää mikroaaltouunia ajastimena muussa ruuanlaitossa.

Esimerkki:



Huomautus

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida odotusaika.

Esimerkki:



2. Jos uunin ovi avataan odotusaikan tai ajastimen toiminnan aikana, näytön ilmaisema aika jatkaa vähenemistä.
3. Tätä toimintoa voi käyttää myös minuuttiajastimena. Siinä tapauksessa paina Ajastin, aseta aika ja paina Käynnistyspainiketta.
4. Vetäytymisaikaa ei voi ohjelmoida automaatiohjelman jälkeen.
5. Jos annettu seisonta-aika on yli tunnin, ajan laskenta näkyy minuutteina. Jos annettu seisonta-aika on alle tunnin, ajan laskenta näkyy sekunteina.

Monivaiheinen kypsennys

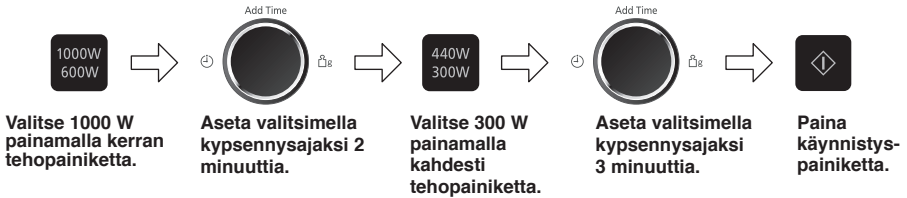
Kypsennys 2 tai 3 vaiheessa

Esimerkki:



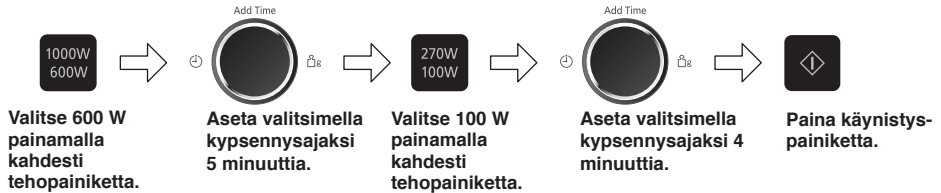
Esimerkki:

Kypsennys 1000 W 2 minuuttia ja kypsennys 300 W 3 minuuttia.



Esimerkki:

Kypsennys 600 W 5 minuuttia ja kypsennys 100 W 4 minuuttia.



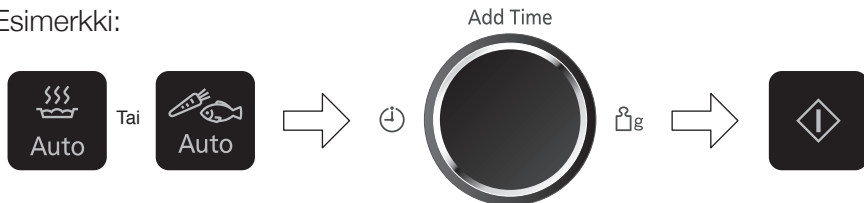
Huomautus

1. Jos haluat ohjelmoida 3-vaiheisen kypsennyksen, valitse toinen kypsennysohjelma ennen kuin käynnistät kypsennyksen.
2. Toiminto päättyy, jos painat kerran pysäytys/peruutuspainiketta kesken toiminnan. Ohjelmoitu toiminto alkaa alusta, kun painat Käynnistyspainiketta. Toiminto päättyy ja pyyhkiytyy muistista, kun painat pysäytys/peruutuspainiketta kahdesti.
3. Voit poistaa valitun ohjelman painamalla pysäytys/peruutuspainiketta silloin, kun mikroaaltouuni ei ole toiminnassa.
4. Automaattiohjelmia ei voi käyttää monivaiheisessa kypsennyksessä.

Automaattiset uudelleenlämmitys-/kypsennystoiminnot

Tällä toiminnolla ruoka voidaan kypsentää painon mukaan. Paino on annettava grammoina.

Esimerkki:



Valitse haluamasi luokka.




Mikroaalto- ja Auto-merkkivalot syttyvät ja sulatuksen merkkivalo syttyy automaattisten sulatusohjelmien yhteydessä. Näytössä näkyy ohjelman numero

Aseta paino.

Aseta ruuan paino valitsimella. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistys-painiketta.

Automaattiset lämmitysohjelmat

Ohjelma	Suosituspaino	Ohjeita
1. Tuore keitto  1 painallus	150 g - 600 g	Jäähtyneen keiton lämmittäminen. Laita keitto sopivan kokoiseen astiaan. Ruokien tulee olla jääkaappilämpöisiä, n. +5 °C. Peitä, paina kerran Auto-painiketta ja sekoita äänimerkistä. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä ja anna ruuan vetäytyä muutamia minutteja.
2. Tuoreateria  2 painallusta	200 g - 800 g	Aterian tai laatikkoruuan lämmittäminen lautasella. Kaikkien ruokien tulee olla esikypsennettyjä. Ruuan tulee olla jääkaappilämpöistä, n. + 5 °C. Peitä, paina kahdesti paina kahdesti Auto-painiketta ja sekoita äänimerkistä. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä ja anna ruuan vetäytyä muutamia minutteja. Kypsennä ohuessa kastikkeessa olevia liha/kalapaloja hieman kauemmin. Tämä ohjelma ei sovi tarkkelyspitoisille ruuille (esim. riisi, nuudelit, peruna).
3. Pakasteateria  3 painallusta	200 g - 500 g	Pakastetun ja esikypsennetyn aterian tai laatikkoruuan lämmittäminen Kaikkien ruokien tulee olla esikypsennettyjä ja pakastettuja (-18 °C). Peitä. Paina Auto-painiketta kolmesti. Sekoita äänimerkistä, ja leikkaa kimpale palasiksi. Sekoita uudelleen ohjelman päätyttyä, ja anna ruuan vetäytyä muutamia minutteja. Tarkasta lämpötila ja kypsennä tarvittaessa vielä muutamia minutteja ennen ruokailua. Tämä ohjelma ei sovi annosteltaville pakasteruuille.

Automaattiset kypsennysohjelmat

Ohjelma	Suosituspaino	Ohjeita
4. Tuoreet vihannekset  1 painallus	200 g - 800 g	Tuoreiden kasvien kypsentyminen. Laita valmistellut vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. Pirskota vihanneksen päälle 1 rkl vettä/100 g vihanneksia. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina kerran Automaattikypsennys. Sekoita äänimerkistä. Valuta kypsennyksen jälkeen ja mausta.
5. Tuore kala  2 painallusta	200 g - 800 g	Tuoreiden kalafileiden ja -pihvien kypsentyminen. Laita sopivan kokoiseen astiaan, lisää 1-3 rkl (15-45 ml) vettä. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina kahdesti Automaattikypsennys.
6. Uuniperunat  3 painallusta	200 g - 1400 g	Uuniperunoiden valmistus. Valikoi 200 g - 250 g keskikokoisia perunoita. Pese ja kuivaa perunat ja pistele niihin useita reikiä haarukalla. Laita perunat suoraan lasitarjottimen ulkoreunoille. Paina Automaattikypsennys-painiketta kolmesti. Kääri perunat alumiinifolioon kypsennyksen jälkeen ja anna vetäytyä 5 minuuttia.
7. Riisi  4 painallusta	100 g - 300 g	Riisin kypsennys suolaisia ruokia varten (ei riisipuuro, vaan esim. thai-, basmati-, jasmiini-, surinam-, arborio-, tai välimerellinen riisi). Huuhtelee riisi huolellisesti ennen kypsennystä. Käytä suurta kulhoa. Lisää kiehuva vettä suhteessa 2 osaa vettä ja 1 osa riisiä. Lisää halutessasi suolaa. Peitä lävistetyllä muovikelmulla tai kannella. Paina Automaattikypsennys -painiketta neljästi. Sekoita äänimerkistä. Anna vetäytyä 5 min kypsennyksen jälkeen.



Huomautus

1. Automaattisia paino-ohjelmia saa käyttää vain mainittujen ruokien valmistuksessa.
2. Kypsennä vain ruokia, jotka ovat sallitun painon rajoissa.
3. Punnitse ruoka aina. Älä luota ruuan pakkausmerkintöihin.
4. Saat paremman lopputuloksen, kun annat ruuan **vetäytyä** automaattiohjelmalla kypsentyamisen jälkeen. Näin lämpö leviää myös ruuan keskipisteeseen.
5. Tarkista ennen tarjoilua, että ruoka on kokonaan kypsää ja tulikuuma. Se voi olla tarpeen ruuassa ilmenevän epätasaisuuden vuoksi.

Turbosulatus

Tämä toiminto mahdollistaa jauhelihan, pihvien ja kyljysten, kana-annosten, lihan ja leivän sulatuksen. Valitse oikea sulatusluokka painamalla Turbo-sulatuspainiketta ja syötä sitten ruuan paino grammoina (ks. sivu 24).

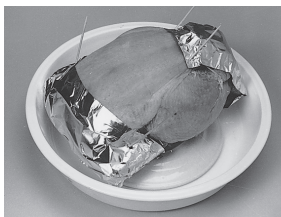
Aseta ruoka sopivaan astiaan, kokonainen kana ja lihanpalat käännetylle lautaselle tai mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Aseta kyljykset, kananpalat ja leivän siivut yhteen kerrokseen (ei päällekkäin). Ruokia ei tarvitse peittää.

Automaattisten sulatusohjelmien toiminta perustuu **kaaosteorian periaatteeseen**, mikä mahdollistaa nopean ja tasaisen sulatuksen. Kaaosjärjestelmässä käytetään mikroaaltoenergian satunnaissykäyksiä, jotka nopeuttavat sulatusprosessia. Ohjelman aikana uunista kuuluu piippausääni, joka muistuttaa tarkistamaan ruuan. **On tärkeää, että ruokaa käännetään ja sekoitetaan säännöllisesti. Peitä ruoka tarvittaessa. Kun kuulet ensimmäisen piippausäänen, käännä ja sekoita (jos mahdollista) ruokaa.** Toisen piippausäänen kohdalla käännä ruoka tai erottele se osiin.

1. piippaus
Käännä tai peitä



1. piippaus
Käännä tai peitä



2. piippaus
Käännä tai erottele osiin

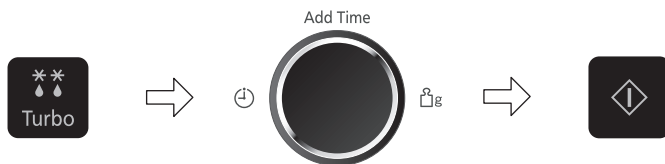


Huomautus

1. Tarkista ruuan tila sulatuksen aikana. Ruokien sulatusnopeus voi vaihdella.
2. Ruokaa ei tarvitse peittää kannella.
3. Käännä tai sekoita ruokaa aina säännöllisesti, erityisesti silloin, kun uunista kuuluu piippausääni. Peitä tarvittaessa (ks. kohta 5).
4. Jauheliha/kyljykset/kananpalat on hyvä erotella paloiksi heti, kun se on mahdollista, ja asettaa palat yhteen kerrokseen (ei päällekkäin).
5. Ruuan peittäminen estää sen kypsentyksen. Tämä on tärkeää erityisesti kanan ja lihan sulatuksen yhteydessä. Ulkopuoli sulaa ensimmäiseksi, joten suojaa siivet/rintapalat/rasva pehmeällä alumiinifoliolla, jonka voi kiinnittää cocktail-tikuilla.
6. Anna ruuan seistä riittävän kauan, jotta myös ruuan keskiosa sulaa (lihanpalojen ja kokonaisen kanan kohdalla vähintään 1–2 tuntia).

Turbosulatus

Tällä toiminnolla voit sulattaa pakasteita niiden painon mukaan.



Valitse haluamasi turbosulatusohjelma




Automaattiohjelman numero tulee näyttöön. Mikroaaltojen, automaattikypsennyksen ja turbosulatuksen ilmaisimet tulevat näkyviin.

Aseta jäisen ruuan paino valitsimella.

Aseta ruuan paino valitsimella. Kun käännät valitsinta hitaasti, paino nousee 10 g kerrallaan. Kun käännät valitsinta nopeasti, paino nousee 100 g kerrallaan.

Paina käynnistuspainiketta.

Muista sekoittaa tai kääntää ruokaa sulatuksen aikana

Ohjelma	Min./Maks. paino	Esim
8. Pienet palat  1 painallus	150 g - 1000 g	Pienet lihanpalat, leikkeleet, makkarat, jauheliha, kalapuikot, pihvit, kyljykset (100 g - 400 g/kpl). Paina kerran turbosulatuspainiketta. Sekoita/käännä ruokaa äänimerkistä.
9. Suuret palat  2 painallusta	400 g - 2000 g	Suuret lihapalat, kokonainen kana, paisti. Paina kahdesti turbosulatuspainiketta. Kokonainen kana tai paisti tulee suojata sulatuksen ajaksi. Suojaa siivet, rinta ja rasva sileillä foliopaloilla. Kiinnitä folio cocktail-tikuilla. Älä anna folion koskettaa uunin sisäseinää. Anna ruuan vetäytyä 1 - 2 tuntia ennen kypsennystä. Käännä ja suojaa äänimerkistä.
10. Leipä  3 painallusta	100 g - 800 g	Pienet ja suuret leivät, vaalea tai kokojyväleipä. Paina turbosulatuspainiketta kolmesti, ja käännä äänimerkistä. Anna leivän vetäytyä 5 min (vaalea, ilmava leipä) - 30 min (titeä ruisleipä). Leikkaa suuret leivät puoliksi vetäytymisen ajaksi.



Huomautus

Katso sulatusohjeet sivulta 15.

Lämmitys- ja kypsennystaulukko

Ruoka	Paino/Määrä	Tuore	Pakaste
Juomat - Kahvi - Maito			
1 muki	240 ml	1000 W 1 min 30 sek.	-
2 mukia	470 ml	1000 W 2 min 30 sek.	-
1 kannu	600 ml	1000 W 4 min 30 sek. -5 min	-
Keitto (kylmä) (1,2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sek.	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Keitto (haalea) (1,2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sek. - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sek.	-
Einekset			
Lämmin voileipä	1 kpl (170 g)	1000 W 30 sek. -50 sek.	1000 W 2 min-2 min 30 sek.
	2 kpl (320 g)	1000 W 1 min 30 sek. - 2 min	1000 W 4 min 30 sek. - 5 min
Ohukainen (2)	1 kpl	1000 W 30 sek.	-
Täytetty ohukainen (1,2)	1 kpl (150 g)	1000 W 1 min 30 sek.	1000 W 3 min-3 min 30 sek.
	2 kpl (300 g)	1000 W 2 min 30 sek. - 3 min	1000 W 5 min-5 min 30 sek.
Pieni pizza (3)	1 kpl (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sek. - 3 min
Amerikkalainen pizza	1 kpl (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Pieni piiras (3)	1 kpl (175 g)	600 W 1 min 40 sek. -2 min	1000 W 2 min 30 sek. -3 min
Suuri piiras	1 kpl (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samosa-nyytit (1)	2 kpl (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sek.	1000 W 2-2 min 30 sek.
Lihapullat (1,2)	1 kpl 100 g	600 W 1 min-1 min 30 sek.	-
	2 kpl 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
Valmisateriat			
Chilli con carne (1,2)	355 g	1000 W 3 min 30 sek.	1000 W 7-8 min
Kanakorma riisillä (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (lihapainos) (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
Vihannespainos (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Kalapainos (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) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Peitä (3) Poista pakkaus ja laita ruoka lämmönkestävälle lautaselle.
 (4) Poista alumiinirasia ja laita painos lämmönkestävään astiaan, joka sopii käytettäväksi mikrossa.



Huomautus

Tarkista aina, että mikrossa lämmitetty ruoka on tulikuuma. Jos et ole varma, lämmitä sitä lisää. Anna ruuan **vetäytyä**, etenkin, jos sitä ei voi sekoittaa. Mitä tiheämpi ruoka, sitä pitemmän vetäytymisajan se tarvitsee.

Lämmitys- ja kypsennystaulukko

Ruoka	Paino/Määrä	Tuore	Pakaste
Kalakastike (1,2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Sose (1,2) -peruna -kasvis	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
Spagettikastike (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sek.-4 min	1000 W 8 min
Riisi (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.
Vauvanruoka (pieni purkki, huoneenlämpöinen)	120 g	600 W 30 sek. testaa	-
	200 g	600 W 40-50 sek. testaa	-
Liha ja kala			
Hampurilaispihvi (raaka) (2)	1 kpl (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sek.
Pienet nakit (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sek.	-
Kypsät lihapalat			
Porsaanliha 2 palaa (2)	130 g	600 W 1 min 30 sek.	-
Lammas 2 palaa (2)	160 g	600 W 1 min	-
Nauta 2 palaa (2)	120 g	600 W 1 min 30 sek.	-
Kanankoipi (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Kananugetit	10 kpl (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sek.
Cordon bleu	1 kpl (100 g)	-	1000 W 2 min- 2 min 30 sek.

- (1) Käännä/sekoita puolivälissä (2) Peitä (3) Poista pakkaus ja laita ruoka lämmönkestävälle lautaselle.
(4) Poista alumiinirasia ja laita paistos lämmönkestävään astiaan, joka sopii käytettäväksi mikrossa.



Huomautus

Tarkista aina, että mikrossa lämmitetty ruoka on tulikuuma. Jos et ole varma, lämmitä sitä lisää. Anna ruuan **vetäytyä**, etenkin, jos sitä ei voi sekoittaa. Mitä tiheämpi ruoka, sitä pitemmän vetäytymisajan se tarvitsee.

Leipämykyt

Ainekset

4 Annosta

4 sämpylää (eilisiä)
(n. 220 g)
150 ml maitoa
40 g voita
3 munaa
3 rkl persiljaa silputtuna
suolaa

Astiat: 1 suuri kulho
1 uunikestävä vuoka

1. Leikkaa tai revi sämpylät paloiksi ja mausta kevyesti suolalla. Lämmitä maito ja voi 1000 W 1 min ja kaada leivän päälle.
2. Peitä ja anna vetäytyä 15 min. Vatkaa munat, lisää leipäseokseen, lisää persilja ja sekoita hyvin.
3. Muotoile kostutetuin käsin 4 tasakokoista mykyä. Kasta mykyt nopeasti kylmään veteen ja laita ne lautaselle.
4. Peitä ja kypsennä 600 W 5 - 6 min.
5. Tarjoile heti lihapadan kera.

Huom: Voit vaihtoehtoisesti lisätä seokseen 50 g pilkottua savupekonia tai paistaa kypsät mykyt paistinpannussa kuumassa voissa.

Kalkkuna-linssi-curry

Ainekset

4 Annosta

150 g suuria valkoisia
linsejä
1 sipuli kuutioituna
25 g voita
500 g kalkkunafileettä
kuutioituna
1 rkl jauhoja
1 rkl curryjauhetta
130 ml kasvislientä
½ sitruunan mehu
1 rkl sokeria
130 ml kermaa

Astia: 2 suurta kulhoa

1. Lisää linseihin kylmää vettä niin, että ne peittyvät. Peitä ja kypsennä 1000 W 8-10 min niin, että vesi kiehuu.
2. Jatka kypsentämistä 300 W 15 - 18 min (varmistaa, että linssit ovat koko ajan vedessä). Valuta ja anna vetäytyä.
3. Laita sipuli ja voi erilliseen kulhoon ja kypsennä 1000 W 3 min.
4. Lisää kalkkuna, sekoita, ja kypsennä 1000 W 4 - 5 min.
5. Lisää jauhoihin sekoitettu curryjauhe, kasvisliemi, sitruunamehu, sokeri, linssit ja kerma.
6. Sekoita hyvin peitä ja kypsennä 1000 W 5-6 min. Tarkista mausteiden tarve ennen tarjoilua.

Suomi

Riisipuuro

Ainekset

4 Annosta

125 g lyhytjyväistä riisiä
500 ml maitoa
1 tl voita
2 rkl sokeria
kanelia ja sokeria maun
mukaan

Astia: Suuri kulho

1. Laita riisi, maito, voi ja sokeri kulhoon. Kiehauta kypsentämällä 1000 W 8-10 min.
2. Peitä ja kypsennä 300 W 15-20 min, sekoittaen useita kertoja.
3. Anna vetäytyä 5 min, sekoita uudelleen ja lisää halutessasi kaneli ja sokeri.

Vinkki: Korvaa kaneli ja sokeri hedelmähillolla.

Kysymyksiä ja vastauksia

K: Miksi uuni ei käynnisty?

V: Tarkista seuraavat kohdat, jos uuni ei käynnisty:

1. Onko uuni kytketty pistorasiaan oikealla tavalla? Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia ja kytke sitten verkkojohto uudelleen.
2. Tarkista katkaisin ja sulake. Paina katkaisinta tai vaihda sulake, jos se on palanut.
3. Jos katkaisin tai sulake on kunnossa, kytke jokin toinen laite kyseiseen pistorasiaan. Jos tämä toinen laite toimii, uunissa on todennäköisesti jokin vika. Ellei tämä toinenkaan laite toimi, vika on pistorasiassa.
Ota yhteys valtuutettuun huolto- liikkeeseen, jos uunissa on jokin vika.

K: Uuni aiheuttaa häiriöitä tv-kuvaan. Onko tämä normaalia?

V: Jotkin radio-, tv- tai WiFi-laitteet tai langattomat puhelimet, itkuhälyttimet sekä Bluetooth- tai muut langattomat laitteet voivat aiheuttaa häiriötä mikroaaltouunia käytettäessä. Tämä häiriö vastaa pienten kodinkoneiden, kuten tehosekoittimen, pölynimurin tai hiustenkuivaimen aiheuttamaa häiriötä eikä ole merkki uunissa olevasta viasta

K: Uuni ei hyväksy tekemääni ohjelmointia. Miksi?

V: Uuni on suunniteltu siten, ettei se voi hyväksyä virheellistä ohjelmointia. Uuni ei esimerkiksi hyväksy neljättä vaihetta.

K: Uunin tuuletusaukoista puhaltaa väliillä lämmintä ilmaa. Miksi?

V: Lämmin ilma johtuu uunitilassa olevan kypsytävän ruuan säteilemästä kuumuudesta. Tämä lämmin ilma poistuu uunin tuuletusaukkojen kautta. Ilma ei sisällä mikroaaltoja. Uunin tuuletusaukkoja ei saa peittää kypsennyksen aikana.

K: Uuni keskeyttää mikroaaltotoiminnon, ja näytössä näkyy ”H97” tai ”H98”. Miksi?

V: Tämä tietue ilmoittaa ongelmasta mikroaallon tuottamisjärjestelmässä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

K: Tuuletin jatkaa pyörimistä uunin käytön jälkeen. Miksi?

V: Tuulettimen moottori voi käydä jonkin aikaa uunin käytön jälkeen sähköisten komponenttien jäähdyttämiseksi. Tämä on normaalia, ja voit jatkaa uunin käyttöä tästä huolimatta.

Uunin hoito

1. Katkaise virta uunista ennen puhdistamista.
2. Pidä uunin sisäpinnat, ovitiivisteet ja tiivistealueet puhtaina. Jos uunin seiiniin, tiivisteisiin ja tiivistealueisiin roiskuu tai valuu nestettä, pyyhi ne puhtaiksi kostealla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, jos ne ovat hyvin likaisia. Emme suosittele hankaavien tai voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä.
Älä käytä myynnissä olevia uunin puhdistusaineita.
3. Puhdista uunin ulkopinnat kostealla liinalla. Estä veden valuminen tuuletusaukkoihin uunin sisäisten osien vahingoittumisen estämiseksi.
4. Jos ohjauspaneeli likaantuu, puhdista se pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä karheita tai hankaavia puhdistusaineita ohjauspaneelin puhdistamiseen. Puhdistaessasi ohjauspaneelia, jätä uunin ovi auki estääksesi uunia käynnistymästä vahingossa. Paina puhdistuksen jälkeen **stop/cancel** (Pysäytä/keskeytä)-painiketta tyhjentääksesi näytön.
5. Jos höyryä kerääntyy uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille, pyyhi se pois pehmeällä liinalla. Tällaista saattaa syntyä, jos mikrouunia käytetään erittäin kosteissa olosuhteissa, eikä tämä missään tapauksessa tarkoita, että uuni olisi viallinen.
6. Poista lasinen aluslautanen silloin tällöin puhdistusta varten. Pese se lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
7. Pyörivä rengas ja uunin sisätilan pohja on puhdistettava säännöllisesti ylimääräisten käyntiäänien välttämiseksi. Käytä puhdistamiseen mietoa puhdistusainetta ja kuumaa vettä. Pyyhi lopuksi vielä kuivalla liinalla. Pyörivä rengas voidaan pestä miedolla saippuavedellä. saippuavedellä. Uuniin kertyy toistuvassa käytössä höyryä, joka ei kuitenkaan vaikuta uunin pohjan pintaan eikä pyörivän renkaan pyöriin. Poistettuasi pyörivän renkaan uunitilasta muista asentaa se takaisin oikeaan asentoon.
8. Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
9. Uunia saavat huoltaa vain ammattitaitoiset henkilöt. Toimita uuni lähimmälle valtuutetulle jälleenmyyjälle huoltoja ja korjausta varten
10. Jos uunia ei pidetä puhtaana, pinnat voivat heiketä. Tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja voi aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteen.
11. Pidä ilma-aukut aina puhtaina. Tarkista, että pöly tai muut aineet eivät tuki uunin ylä-, ala- ja takaosassa olevia ilma-aukkoja. Ilma-aukkojen tukkeutuminen voi aiheuttaa ylikuumenemisen, joka vaikuttaa uunin toimintaan uunin toimintaan ja voi aiheuttaa vaaratilanteita.

Tekniset tiedot

Valmistaja	Panasonic	
Malli	NN-SD28HS	
Virtalähde	230 V, 50 Hz	
Käyttötaajuus:	2450 MHz	
Ottoteho:	Maks.	1500 W
	Mikroaalto	1100 W
Hyötyteho:	Mikroaalto	1000 W (IEC-60705)
Ulkomitat L x S x K (mm)	488 mm (L) x 395 mm (S) x 279 mm (K)	
Sisämitat L x S x K (mm)	315 mm (L) x 353 mm (S) x 206 mm (K)	
Paino ilman pakkausta (noin)	9.5 Kg	
Melu	57 dB	

Laitteen paino ja mitat ovat likiarvoja.

Tämä tuote täyttää eurooppalaisen sähköhäiriöitä koskevan standardin EN 55011 vaatimukset. Tämä tuote on standardin ryhmän 2 luokkaan B kuuluva laite ja täyttää vaaditut raja-arvot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaalloilla siirrettävä energia luodaan ruuan lämmittämistä varten. Luokka B tarkoittaa, että tätä tuotetta saa käyttää tavallisissa kotitalouksissa.

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

Maahantuojaja: Panasonic Marketing Europe GmbH

EU-edustaja: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

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

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW40GT
PA0317-0
Printed in P.R.C.