

# Panasonic®

English

Français

Nederlands

**Operating Instructions**  
**Mode d'emploi**  
**Gebruiksaanwijzing**

**Microwave Oven**  
**Four à Micro-ondes**  
**Magnetronoven**

**Household Use Only**  
**Utilisation Domestique Uniquement**  
**Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik**



**Model No.: NN-E486MM**



- Important safety instructions. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.
  
- Warning! The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
  
- Warning! Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be by a qualified service person.
  
- Warning! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
  
- Warning! Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
  
- Warning! Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
  
- Warning! When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

- **Warning!** The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken. The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

### **For Countertop use:**

- Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, and 5 cm on both sides. If one side of the oven is placed flush to wall, the other side or top must not be blocked. Do not remove feet.
- This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
  
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
  
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.
  
- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.
  
- Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
  
- DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
  
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- A steam cleaner is not to be used for cleaning.
- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven lamp must be replaced by a service technician trained by the manufacturer. DO NOT attempt to remove the outer casing from the oven.

# Contents

Installation and connection .....	6
Placement of your oven .....	6-7
Important safety instructions.....	7-10
Parts of your oven .....	11
Control panel .....	12
Setting the clock.....	13
Child safety lock .....	13
Microwave cooking and defrosting .....	14
Multi-stage cooking.....	15
Using the timer .....	16
Auto weight defrost .....	17
Auto weight programs	
Auto weight reheat programs .....	18
Auto weight cook programs.....	19
Questions and answers .....	20
Care of your oven .....	21
Specifications.....	22

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

## Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

■ Important!

**THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.**

If your AC outlet is not earthed, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly earthed wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

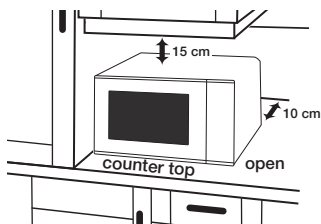
## Placement of your oven

This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for Built-in use or for use inside a cupboard.

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, and 5 cm on both sides. If one side of the oven is placed flush to wall, the other side or top must not be blocked. Do not remove feet.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
6. The feet should not be removed.
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.Do not use outdoors.
8. Avoid using the oven in high humidity.



## Placement of your oven

9. Do not block the air vents on the top, sides and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be carried out by a qualified service person.**
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

# Important safety instructions

## Use of your oven

- Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
- Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
- When the oven is not being used, do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on.
- The appliance must not be operated **WITHOUT FOOD IN THE OVEN**. Operation in this manner may damage the appliance.
- If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

## Fan Motor operation

- After using the oven the fan motor may rotate for a few minutes to cool the electric components. This is normal and you can take out food even though the fan motor operates. You can continue using the oven during this time.

## Oven light

- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

## Accessories

- The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

## Glass tray

- Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
- Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
- If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
- The glass tray can turn in either direction.
- If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
- Do not cook foods directly on the glass tray.

## Roller ring

- The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
- The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

## Cooking times

- The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.

### ■ Important!

**If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.**

# Important safety instructions

## Small quantities of foods

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.

## Foods low in moisture

- The microwave oven is intended for heating food and beverages only. Take care when heating foods low in moisture, e.g. bread items, chocolate, biscuits and pastries. These can easily burn, dry out or catch on fire if cooked too long. We do not recommend heating foods low in moisture such as popcorn or poppodums. Drying of food, newspapers or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth, wheat bags, hot water bottles and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

## Eggs

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.

## Piercing Skin

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

## Meat thermometer

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer in the microwave oven because it may cause sparking.

## Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the following steps should be taken:

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

## Paper/plastic

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

# Important safety instructions

## Utensils/foil

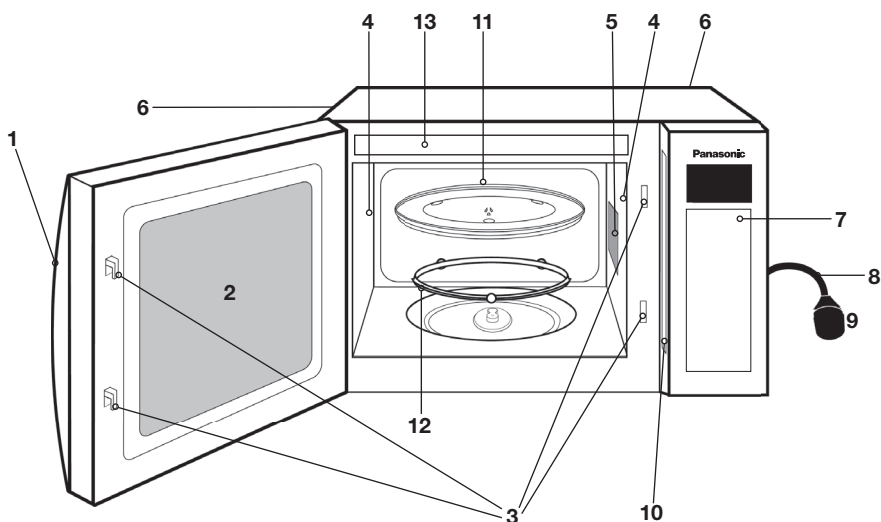
- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

## Feeding bottles/baby food jars

- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

## Parts of your oven

1. **Door handle**  
Pull handle to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start is pressed.
2. **Oven window**
3. **Door safety lock system**
4. **Oven air vent**
5. **Microwave feed guide (do not remove)**
6. **External oven air vents**
7. **Control panel**
8. **Power supply cord**
9. **Plug**
10. **Identification Label**
11. **Glass tray**
12. **Roller ring**
13. **Menu Label**

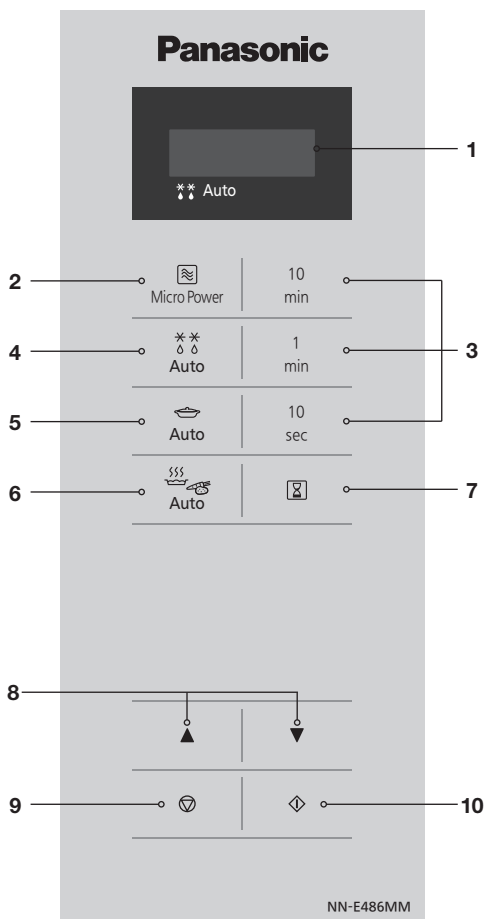


Caution label is attached on the outside surface.

### ■ Note

This illustration is for reference only.

# Control panel



1. Display window
2. Microwave power levels button
3. Time buttons
4. Auto weight defrost button
5. Auto weight reheat button
6. Auto weight cook button
7. Timer button
8. Plus/Minus weight selection control buttons
9. Stop/Cancel button:  
Before Cooking:  
One press clears your instructions.  
During Cooking:  
One press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
10. Start button

N.B. The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the functionality will remain the same.

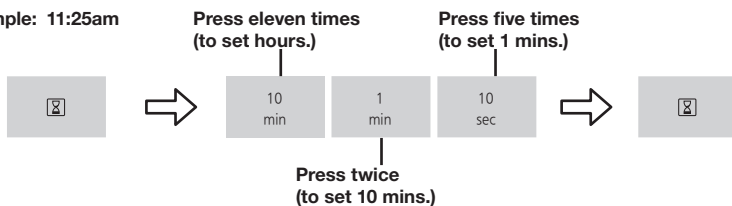
## ■ Beep sound

When a button is pressed correctly a beep will be heard. If a button is pressed and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

## Setting the clock

When the oven is first plugged in "88.88" appears in display window.

Example: 11:25am



**Press Timer twice.**  
A colon starts to blink.

**Enter time of day by pressing appropriate Time buttons.**

**Press Timer.**  
The colon stops blinking.  
Time of day is now locked into the display.

### ■ Notes

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3, as above.
2. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, ie 2 pm = 14:00 not 2:00.

## Child safety lock

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened. Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

**To Set:**



**Press Start three times.**  
The time of day will disappear. Actual time will not be lost. 'L ---' is indicated in the display.

**To Cancel:**



**Press Stop/Cancel three times.**  
The time of day will reappear in the display.

### ■ Note

To activate child lock, Start must be pressed 3 times within a 10 second period.

# Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.



**Press Microwave Power.**  
Select desired power level.

**Set the cooking time by pressing the appropriate buttons.** Your oven can be programmed for up to 99 minutes 50 secs in Medium, Low, Simmer and Defrost power. High power can be programmed for 30 minutes.

**Press Start.**  
The cooking program will count down.

1 Press	High	800 Watts
2 Presses	Defrost **	240 Watts
3 Presses	Medium High	560 Watts
4 Presses	Medium	440 Watts
5 Presses	Low	80 Watts

## ■ CAUTION!

The oven will automatically work on MAX microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.

## ■ Notes

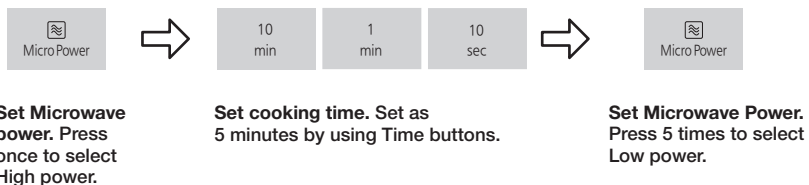
1. For multi-stage cooking refer to page 15 EN.
2. Standing Time can be programmed after microwave power and time setting. Refer to using the timer page 16 EN.
3. You can not change the cooking time during cooking.
4. DO NOT attempt to use microwave only with any metal accessory in the oven.
5. Always check the food during defrosting by opening the door then restarting the defrosting. It is not necessary to cover food during defrosting. To ensure an even result, stir, turn or separate several times during defrosting. For large joints and poultry turn halfway through defrosting and protect ends and tips with foil.



## Multi-stage cooking

This feature allows you to program up to 3 stages of cooking continuously.

**Example: To set High power for 5 minutes and Low power for 10 minutes.**



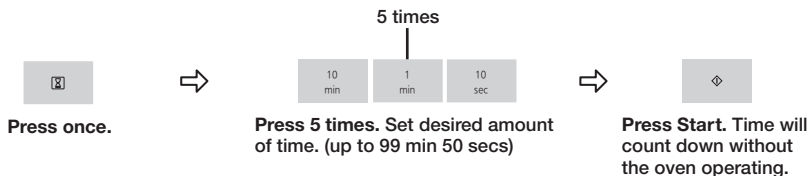
### ■ Notes

1. For 3 stage cooking, enter another cooking program before pressing start.
2. During operation, pressing Stop/Cancel once will stop the operation. Pressing Start will re-start the programmed operation. Pressing Stop/Cancel twice will stop and clear the programmed operation.
3. Whilst not operating, pressing Stop/Cancel will clear the selected program.
4. Auto programs cannot be used with multi-stage cooking.
5. When operating, three beeps will sound between each stage.

# Using the timer

## Kitchen Timer

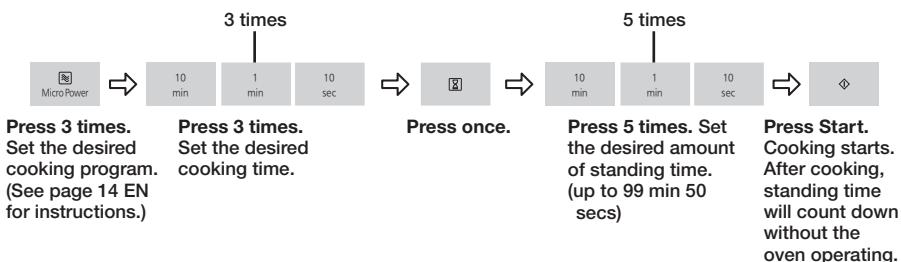
**Example: To count 5 minutes.**



## Standing time

By using the Timer, you can program Standing Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.

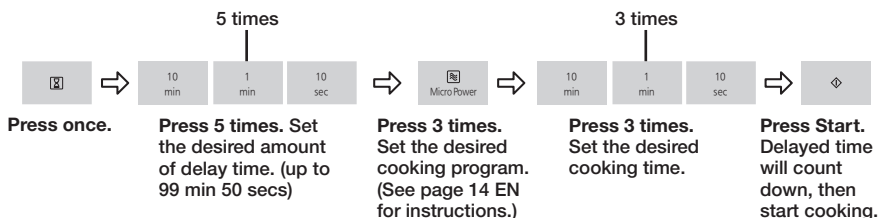
**Example: To stand for 5 minutes after cooking at 3 minutes at Medium microwave power.**



## Delay start cooking

By using the Timer, you are able to program Delay Start cooking.

**Example: To start cooking 5 minutes later at 3 mins. Medium microwave power.**



### Notes

1. Multi-stage cooking can be programmed including Delay Start and Standing Time.
2. If the oven door is opened during the Delay Start, Standing Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
3. Standing Time/Delay Start cannot be programmed before/after an auto program.
4. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.

# Auto weight defrost







With this feature you can defrost frozen food according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



Select the desired auto weight defrost program. The auto program number appears in the display.

Set the weight of the frozen food by using the plus/minus weight selection control buttons. The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start. Remember to stir or turn the food during defrosting.

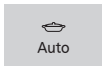
Program	Min./Max. Weight	Instructions
<b>1. SMALL PIECES</b>   <b>1 press</b>	200 g - 1000 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, steak, chops, fish fillets (each 100 g to 400 g). Turn and shield at beeps. Allow to stand for 15 min to 30 mins.
<b>2. BIG PIECE</b>   <b>2 presses</b>	600 g - 1600 g	Big pieces of meat, whole chickens, meat joints. Whole chickens and meat joints will require shielding during defrosting. Protect wings, breast and fat with smooth pieces of aluminum foil secured with cocktail sticks. Do not allow the foil to touch the walls of the oven. Standing time of 1 to 2 hours should be allowed before cooking. Turn and shield at beeps.
<b>3. BREAD/CAKE</b>   <b>3 presses</b>	100 g - 600 g	For bread (whole, slices, rolls) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this program. Place the bread or cake on a large plate or shallow pyrex dish. Press auto weight defrost three times and turn at beep. Allow bread to stand for 10 min (white light bread) to 30 min (dense rye bread). Cut large loaves in half during standing time.

## Notes

- When defrosting time is over 60 minutes the time will appear as hours and minutes.
- The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
- Allow standing time to ensure the food is completely defrosted.

# Auto weight programs

This feature allows you to cook your favourite foods by setting the weight only. The oven determines microwave power level and cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



Select the desired auto weight reheat/cook program. The auto program number appears in the display.





Set the weight of the food by using the plus/minus weight selection control buttons. The weight counts up/down in 10 g increments.

Press Start.

## Notes













1. The Auto Weight Programs must ONLY be used for foods described.
2. Only cook foods within the weight ranges described.
3. Always weigh the food rather than relying on the package information.
4. Most foods benefit from a STANDING time, after cooking with an Auto Program, to allow heat to continue conducting to the centre.
5. To allow for some variations that occur in food, check that food is thoroughly cooked and piping hot before serving.

## Auto weight reheat programs

Program	Weight	Instructions
<p><b>1. CHILLED MEAL</b></p>   <p><b>1 press</b></p>	200 g - 800 g	<p>To reheat a fresh pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5 °C. Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>
<p><b>2. FROZEN MEAL</b></p>   <p><b>2 presses</b></p>	300 g - 600 g	<p>To reheat a frozen pre-cooked meal. All foods must be pre-cooked and frozen (-18 °C). Reheat in container as purchased. Pierce covering film with a sharp knife once in the centre and four times around the edge. If transferring food to a dish, cover with pierced cling film. Place container on glass tray. Stir at beeps and cut the blocks into pieces. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking. This program is not suitable for starchy foods such as rice, noodles or potatoes. Meals in irregular bowl shaped containers may need longer cooking.</p>

## Auto weight programs

## Auto weight cook programs

Program	Weight	Instructions												
<b>1. FRESH VEGETABLES</b>   <b>1 press</b>	100 g - 800 g	For cooking fresh vegetables like carrots, broccoli, cauliflower and green beans. Place prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100 g vegetables. Cover with cling film. Pierce cling film with a knife once in the centre and four times around the edge. Stir at beeps.												
<b>2. FROZEN VEGETABLES</b>   <b>2 presses</b>	100 g - 800 g	Suitable for all types of frozen vegetables, like frozen peas, sweetcorn or mixed vegetables. Place prepared vegetables into a suitable size microwave-safe casserole and add 2–6 tbsp of water for desired. Cover with a well fitting lid. Stir after the beep sounds. At the end of cooking, let it covered and stand for 3 to 5 minutes.												
<b>3. FRESH FISH</b>   <b>3 presses</b>	200 g - 700 g	For cooking fresh fish filets and steaks. Place in a suitable sized container. Add 1–3 tbsp liquid. Cover with cling film. Pierce cling film once in the centre and four times around the edge. Allow a few minutes standing time.												
<b>4. POTATOES</b>   <b>4 presses</b>	200 g - 600 g	Suitable for cooking potatoes. Pare potatoes well and cut into even size pieces. Place in a suitable size microwave safe casserole. Cover with a well fitting lid. Stir after beep sounds.												
<b>5. CHICKEN</b>   <b>5 presses</b>	200 g - 800 g	It is suitable for cooking chicken pieces such as wings, drumsticks, thighs, half breasts etc. Pierce the chicken pieces well with fork before cooking. Place prepared chicken pieces in a suitable size microwave safe casserole. Add 1–5 tbsp oil if desired. Cover with well fitting lid. Stir after beep sounds.												
<b>6. CASSEROLE RICE</b>   <b>6 presses</b>	100 g - 300 g	<p>Suitable for cooking white rice including short grain, long grain, Jasmine and Basmati. Place washed rice with recommended amount of cold water in a suitable sized casserole. Allow at least ½ depth of volume for evaporation to prevent boiling over. Use the following as a guide:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rice</th> <th>Recommended Water</th> <th>Dish Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 litre</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 litre</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>4.5 litre</td> </tr> </tbody> </table> <p>(It may be necessary to adjust the amount of water to your personal preference.) Cover with a well fitting lid. Do not cook in plastic containers unless suitable for high temperature cooking. Stand rice for 5 to 10 minutes after cooking, if necessary. This setting is not suitable for cooking brown rice.</p>	Rice	Recommended Water	Dish Size	100 g	150 ml	3 litre	200 g	300 ml	3 litre	300 g	450 ml	4.5 litre
Rice	Recommended Water	Dish Size												
100 g	150 ml	3 litre												
200 g	300 ml	3 litre												
300 g	450 ml	4.5 litre												

## Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

**A: When the oven does not turn on, check the following:**

- 1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.**
- 2. Check the circuit breaker and the fuse.  
Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.**
- 3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.  
If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorised Service Centre.**

Q: My oven causes interference with my TV. Is this normal?

**A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.**

Q: The oven won't accept my program. Why?

**A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.**

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

**A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.**

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

**A: The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used.**

## Care of your oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.  
**DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.**
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL button to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorised dealer.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

# Specifications

Power Source: **230 V, 50 Hz**  
Power Consumption: **Maximum 1270 W**  
Output: **800 W (IEC-60705)**  
Outside Dimensions:  
**485 mm (W) x 400 mm (D) x 287 mm (H)**  
Oven Cavity Dimensions:  
**315 mm (W) x 349 mm (D) x 227 mm (H)**  
Overall Cavity Volume: **25 L**  
Glass Tray Diameter: **Ø288 mm**  
Operating Frequency: **2450 MHz**  
Net Weight: **12.7 kg**  
Noise: **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**Weight and Dimensions shown are approximate.**

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



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

This symbol on the products and/or accompanying

documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

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

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

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

For business users in the European Union

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

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

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

Panasonic Corporation  
Osaka, Japan  
Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany



- **INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- **Attention!** Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé 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!** Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- **Attention!** Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- **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.
- **Attention!** 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.

- Attention! 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.
- 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.

### **Utilisation sur un plan de travail:**

- Laisser un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur les deux côtés. Si l'un des côtés du four est placé à même le mur, l'autre côté ou le dessus du four ne doit pas être bloqué. Ne pas enlever les pieds.
- Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
  - environnements de type gîte touristique.
  
- 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.
  
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton d'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.
  
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs coques ou des oeufs 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. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec 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.**

- 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. NE PAS tenter de déposer le boîtier extérieur du four.

# Sommaire

Installation et connexion.....	6
Placement de votre four.....	6-7
Consignes de sécurité importantes .....	7-10
Pièces de votre four.....	11
Panneau de commande .....	12
Réglage de l'horloge .....	13
Verrouillage de sécurité enfant .....	13
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	14
Cuisson à étapes multiples .....	15
Utilisation de la minuterie.....	16
Décongélation de masse auto.....	17
Programmes de masse auto	
Programmes de réchauffement de masse auto.....	18
Programmes de cuisson de masse auto .....	19
Questions et réponses .....	20
Entretien de votre four.....	21
Spécifications.....	22

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes Panasonic.

## Installation et connexion

Examen de votre four à micro-ondes

Déballer le four, retirer tout le matériel d'emballage, et rechercher sur le four d'éventuels dommages tels que des bosselures, des fermoirs de portes brisés ou des fentes dans la porte. Si vous trouvez des dommages quelconques, notifiez immédiatement votre revendeur. Ne pas installer un four à micro-ondes endommagé.

Instructions de mise à la terre

■ Important!

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE  
CONVENABLEMENT MIS À LA TERRE  
POUR LA SÉCURITÉ PERSONNELLE.**

Si votre prise CA n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité du client de la remplacer par une prise murale convenablement mise à la terre.

Tension de fonctionnement

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut cause un incendie ou d'autres dégâts.

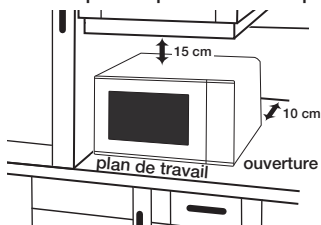
## Placement de votre four

Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 85 cm au dessus du sol.
2. Lors de l'installation de ce four, il est facile d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la prise ou en utilisant un disjoncteur.
3. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.

Utilisation sur un plan de travail :

Laisser un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur les deux côtés. Si l'un des côtés du four est placé à même le mur, l'autre côté ou le dessus du four ne doit pas être bloqué. Ne pas enlever les pieds.



4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
6. Le pied ne doit pas être enlevé.
7. Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
  - fermes;
  - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
  - environnements de type gîte touristique.Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Éviter d'utiliser le four dans une humidité élevée.

## Placement de votre four

9. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération sur le haut, les côtés et l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## Consignes de sécurité importantes

1. Les joints de la porte et les zones de joint de la porte doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
2. Ne pas tenter de bricoler ni d'effectuer de réglages ou de réparations quelconques sur la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou toute autre pièce du four. Ne pas retirer le panneau extérieur du four qui apporte une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. **Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.**
3. Ne pas utiliser cet appareil si le CORDON ou la PRISE sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a chuté. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service formé par le fabricant d'effectuer une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
5. Permettre aux enfants d'utiliser le four sans supervision uniquement lorsque des instructions ont été données de façon à ce que l'enfant puisse utiliser le four de façon sécurisée et comprenne les risques d'une utilisation inappropriée.
6. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissance si elles ont été encadrées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

# Consignes de sécurité importantes

## Utilisation de votre four

- Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
- Avant utilisation, vérifier que les accessoires/récipients sont adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y ranger aucun objet à l'intérieur au cas où il est accidentellement mis sous tension.
- L'appareil ne doit pas être utilisé SANS ALIMENT DANS LE FOUR. Un tel fonctionnement risque d'endommager l'appareil.
- Si de la fumée est émise ou qu'un feu se produit dans le four, appuyer sur le bouton Arrêt/Annuler et laisser la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Débrancher le cordon d'alimentation, ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.

## Fonctionnement du moteur de ventilation

- Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez continuer à utiliser le four durant ce temps.

## Éclairage du four

- Lorsqu'il s'avère nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.

## Accessoires

- Le four est équipé de toute une série d'accessoires. Toujours suivre les instructions données quant à l'utilisation des accessoires.

## Plateau de verre

- Ne pas utiliser le four sans la couronne de galets et le plateau de verre en place.
- Ne jamais utiliser un autre type de plateau de verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
- Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
- Le plateau de verre peut tourner dans n'importe quel sens.
- Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau de verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
- Ne placez pas d'aliments directement sur le plateau de verre.

## Couronne de galets

- La couronne de galets et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
- La couronne de galets doit toujours être utilisée avec le plateau de verre pour la cuisson.



# Consignes de sécurité importantes

## Temps de cuisson

- Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité d'aliments et du type de récipient.
- Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

### ■ Important!

**Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être gâchés et, dans des cas extrêmes, de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.**

## Petites quantités de nourriture

- De petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer si cuits trop longtemps. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte du four fermée, mettre le four hors tension et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

## Aliments peu riches en eau

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer s'ils sont cuits trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des éléments peu riches en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.

## Œufs

- Ne pas cuire d'œufs à la coque ni d'œufs durs par MICRO-ONDES. La pression peut s'accumuler et les œufs peuvent exploser, même une fois la cuisson par micro-ondes terminée.

## Perçage de la peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits par MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

## Thermomètre à viande

- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Ne pas utiliser un thermomètre à viande conventionnel dans le four à micro-ondes parce qu'il risque de provoquer des étincelles.

## Liquides

- Lors du réchauffage de liquides, par ex. soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes:

- Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
- Ne pas surchauffer.
- Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
- Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.

# Consignes de sécurité importantes

## Papier/plastique

- Lors de la cuisson d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveiller régulièrement la cuisson, car ces types de récipient ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.
- Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

## Ustensiles/Papier aluminium

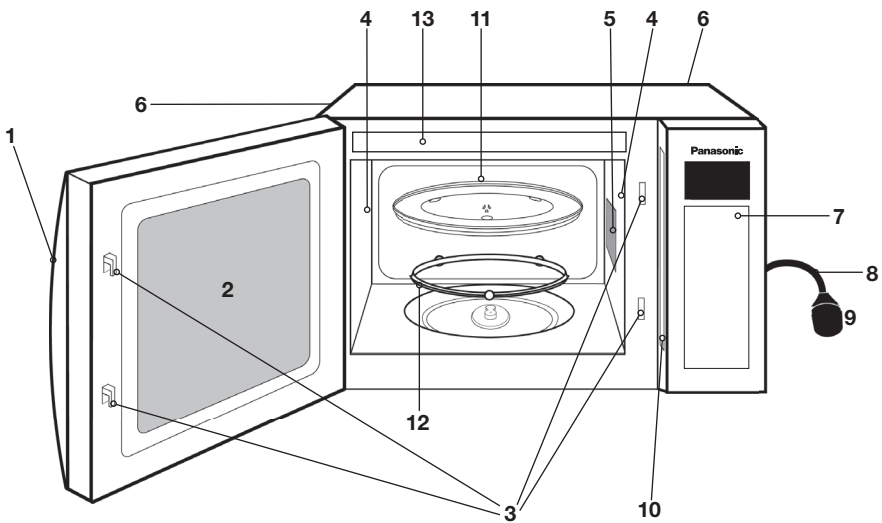
- Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.
- Si vous utilisez du papier aluminium, une pique à viande ou des objets métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être d'au moins 2 cm afin d'éviter les étincelles.

## Biberons/petits pots pour bébés

- La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés avant de les placer dans le four.
- Le contenu des biberons et des petits pots doit être mélangé ou agité.
- La température doit en être vérifiée avant consommation afin d'éviter toute brûlure.

## Pièces de votre four

- Poignée de porte**  
Tirer sur la poignée pour ouvrir la porte. Lorsque vous ouvrez la porte du four durant son fonctionnement, la cuisson s'arrête temporairement sans annuler les paramètres réglés précédemment. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que Démarrage est pressé.
- Hublot de four**
- Système de verrouillage sécurisé de la porte**
- Prise d'air du four**
- Guide d'alimentation micro-ondes (ne pas enlever)**
- Prise d'air externe du four**
- Panneau de commande**
- Cordon d'alimentation**
- Prise**
- Étiquette d'identification**
- Plateau de verre**
- Couronne de galets**
- Étiquette de Menu**

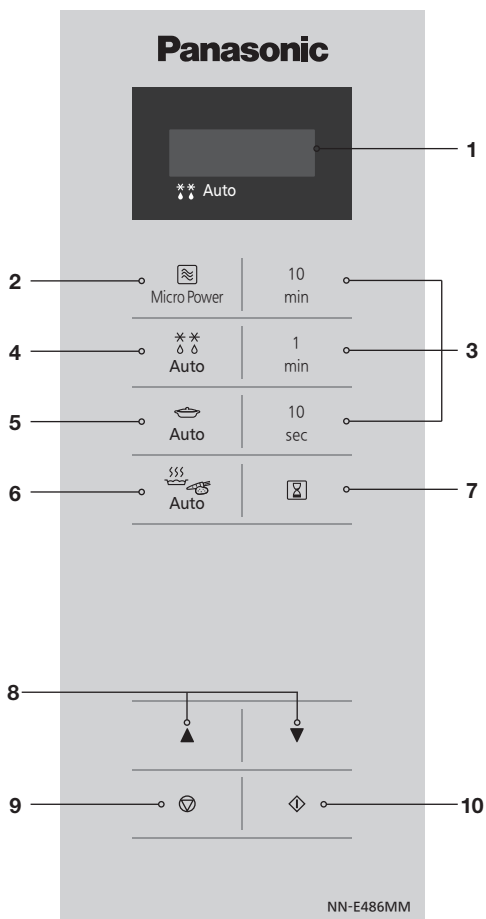


L'étiquette de mise en garde est fixée sur la surface externe.

### ■ Remarque

Cette illustration est à seule fin de référence.

# Panneau de commande



1. Fenêtre d'affichage
2. Bouton de niveau d'alimentation du micro-ondes
3. Boutons d'heures
4. Bouton de décongélation de masse auto
5. Bouton de réchauffage de masse auto
6. Bouton de cuisson de masse auto
7. Bouton de minuterie
8. Boutons de commande de sélection de masse plus/moins
9. Bouton d'arrêt/annulation :  
Avant cuisson :  
Une pression annule vos instructions.  
Pendant la cuisson :  
Une pression interrompt momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.
10. Bouton de démarrage

N.B. La conception de votre panneau de commandes peut varier par rapport à celui affiché (suivant la couleur), mais la fonctionnalité reste identique.

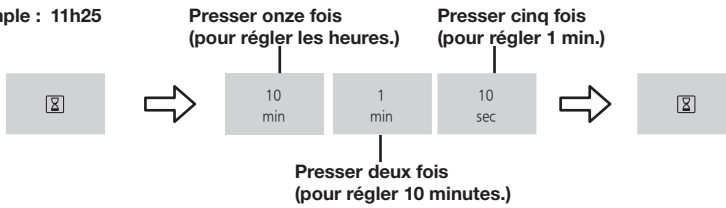
## ■ Bip sonore

Lorsqu'un bouton est correctement pressé, un bip se fait entendre. Si un bouton est pressé et qu'aucun bip n'est entendu, l'appareil n'a pas accepté l'instruction ou ne le peut pas. Au terme d'un programme terminé quelconque, le four émettra 5 bips.

## Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois, « 88.88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Exemple : 11h25



Presser deux fois sur minuterie.  
Un signe deux-points commence à clignoter.

Entrer l'heure en pressant les boutons d'heures appropriés.

Presser minuterie.  
Le signe deux-points cesse de clignoter. L'heure est maintenant fixée dans l'affichage.

### ■ Remarques

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge restera à l'heure tant que le four est branché et que l'électricité n'est pas coupée.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures, c.-à-d. 14h00 = 14:00 et non 2:00.

## Verrouillage de sécurité enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte.

Le verrou pour enfants peut être réglé lorsque le signe deux-points ou que l'heure sont affichés.

Pour l'activer :



Presser trois fois sur Démarrage.  
L'heure disparaît. L'heure courante n'est pas perdue. « L --- » est indiqué dans l'affichage.

Pour le désactiver :



Presser trois fois la touche Arrêt/Annulation.  
L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

### ■ Remarque

Pour activer le verrou pour enfants, Démarrage doit être pressé 3 fois durant une période de 10 secondes.

# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Le plateau de verre doit toujours être en place lors de l'utilisation du four.



## Presser Puissance micro-ondes.

Choisir le niveau de puissance désirée.

## Régler la durée de cuisson en pressant les boutons appropriés.

Votre four peut être programmé jusqu'à 99 minutes 50 secs en puissance Moyenne, Basse, Mijotage et Décongélation. La puissance élevée peut être programmée durant 30 minutes.

## Presser de démarrage.

Le compte à rebours du programme de cuisson commence.

1 pression	Fort	800 Watts
2 pressions	Décongélation **	240 Watts
3 pressions	Moyen	560 Watts
4 pressions	Doux	440 Watts
5 pressions	Chaud	80 Watts

## ■ ATTENTION!

Le four fonctionne automatiquement à la puissance MAX si une durée de cuisson est sélectionnée sans choix de puissance préalable.

## ■ Remarques

1. Pour une cuisson à étapes multiples, se reporter à la page 15 FR.
2. Le temps de repos peut être programmé après la puissance de micro-ondes et le réglage de l'heure. Se référer à l'utilisation de la minuterie page 16 FR.
3. Vous ne pouvez pas changer la durée de cuisson durant la cuisson.
4. NE PAS essayer d'utiliser le mode micro-ondes seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
5. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.

# Cuisson à étapes multiples

Cette fonction vous permet de programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson en continu.

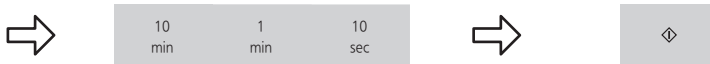
Exemple : Pour régler à puissance élevée pendant 5 minutes et à température chaude pendant 10 minutes.



**Régler la puissance micro-ondes.**  
Presser une fois pour sélectionner la puissance élevée.

**Régler le temps de cuisson.**  
Régler sur 5 minutes en utilisant les boutons d'heure.

**Régler la puissance micro-ondes.**  
Presser 5 fois pour sélectionner la température chaude.



**Réglage du temps de cuisson.**  
Régler sur 10 minutes en utilisant les boutons d'heure.

**Presser Démarrage.**  
La durée diminue pour la première étape dans la fenêtre d'affichage.

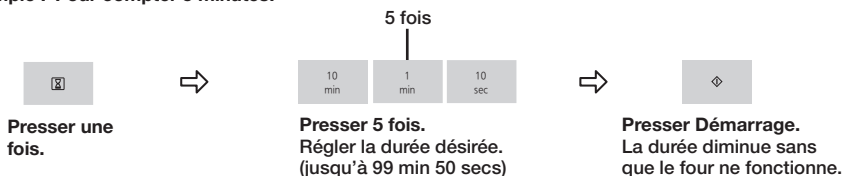
## ■ Remarques

1. Pour une cuisson en trois étapes, saisir un autre programme de cuisson avant de presser démarrage.
2. Durant le fonctionnement, presser Arrêt/Annulation arrêtera le fonctionnement. Presser démarrage relancera le fonctionnement programmé. Presser deux fois Arrêt/Annulation arrêtera et effacera le fonctionnement programmé.
3. Hors fonctionnement, presser Arrêt/Annulation effacera le programme sélectionné.
4. Les programmes auto ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson à étapes multiples.
5. Lors du fonctionnement, trois bips se feront entendre entre chaque étape.

# Utilisation de la minuterie

## Minuterie de cuisine

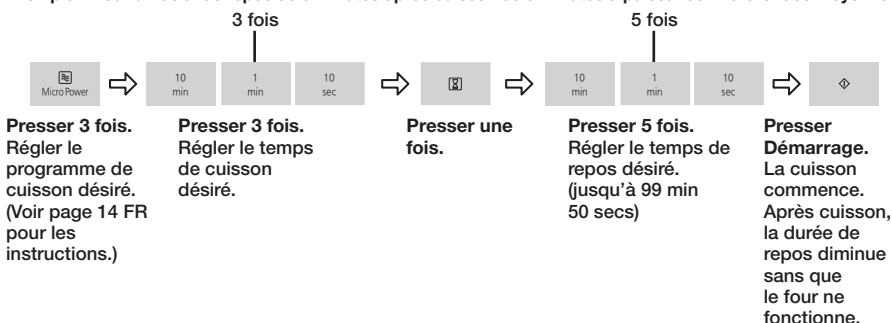
**Exemple : Pour compter 5 minutes.**



## Temps de repos

Par l'utilisation de la minuterie, vous pouvez programmer le temps de repos désiré une fois que la cuisson est terminée ou programmer le four comme un compte-minute.

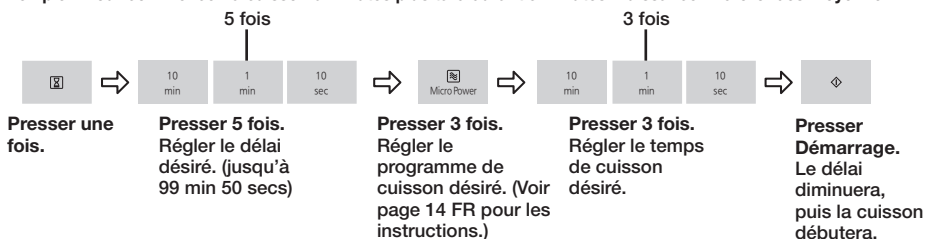
**Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance micro-ondes moyenne.**



## Cuisson à démarrage différé

En utilisant la minuterie, vous êtes en mesure de programmer une cuisson à démarrage différé.

**Exemple : Pour commencer la cuisson 5 minutes plus tard durant 3 minutes. Puissance micro-ondes moyenne.**



### Remarques

1. La cuisson à étapes multiples peut être programmée en incluant un démarrage différé et temps de repos.
2. Si la porte du four est ouverte durant le démarrage différé, le temps de repos ou le compte-minutes, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera de décroître.
3. Le Temps de repos/Démarrage différé ne peut pas être programmé avant/après un programme auto.
4. Si le démarrage différé programmé dépasse une heure, le délai sera décompté en unités de minutes. Si inférieur à une heure, le délai sera décompté en unités de secondes.



# Décongélation de masse auto

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction du poids. Sélectionner la catégorie et régler le poids de nourriture. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie.



Sélectionner le programme de décongélation de masse auto désiré.







Le numéro de programme auto s'affiche.

Régler le poids des aliments congelés en utilisant les boutons de commande de sélection de masse plus/moins.

Le poids est incrémenté/décémenté par 10 g.

Presser Démarrage.

Ne pas oublier de mélanger ou de retourner la nourriture durant la décongélation.

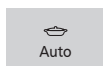
Programme	Min./Max. Poids	Instructions
<b>1. PETITES PIÈCES</b>   <b>1 pression</b>	200 g - 1000 g	Petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g à 400 g). Retourner et protéger lors des bips. Laisser reposer 15 à 30 min.
<b>2. GROSSE PIÈCE</b>   <b>2 pressions</b>	600 g - 1600 g	Gros morceaux de viande, poulets entiers, pièces de viande. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protéger les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laisser un temps de repos de 1 à 2 heures avant cuisson. Retourner et protéger lors des bips.
<b>3. PAIN/GÂTEAU</b>   <b>3 pressions</b>	100 g - 600 g	Pour le pain (entier, en tranches, petits pains) et les gâteaux. Les gâteaux à la crème et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Placer le pain ou le gâteau dans une grande assiette ou un plat en pyrex peu profond. Presser décongélation de masse auto trois fois et retourner lors du bip sonore. Laisser le pain reposer de 10 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle dense). Couper en deux les grandes miches de pain durant le temps de repos.

## ■ Remarques

- Si le temps de décongélation dépasse 60 minutes, le temps s'affichera en heures et minutes.
- La forme et la taille des aliments détermineront le poids maximum que le four peut accueillir.
- Laisser un temps de repos pour assurer que la nourriture est complètement décongelée.

## Programmes de masse auto

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments préférés en réglant seulement le poids. Le four détermine le niveau d'alimentation du micro-ondes et le temps de cuisson automatiquement. Sélectionner la catégorie et régler le poids de nourriture. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids le plus communément utilisé pour chaque catégorie.



Sélectionner le programme de réchauffage/cuisson de masse auto.  
Le numéro de programme auto s'affiche.

Réglez le poids des aliments en utilisant les boutons de commande de sélection plus/moins.  
Le poids est incrémenté/décrémenté par 10 g.

Presser Démarrage.

### ■ Remarques













1. Les programmes de masse auto doivent être utilisés **UNIQUEMENT** pour les aliments décrits.
2. Cuire des aliments uniquement dans les pages de poids décrites.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de REPOS après la cuisson avec un programme automatique, pour permettre à la chaleur de continuer à se conduire vers le centre.
5. Pour permettre des variations qui se produisent dans les aliments, vérifier que les aliments sont bien cuits et bien chaud avant de servir.

## Programmes de réchauffement de masse auto

Programme	Poids	Instructions
<p><b>1. PLAT SURGÉLÉ</b></p> <p><b>1 pression</b></p>	200 g - 800 g	<p><b>Pour réchauffer un repas précuit frais.</b> Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, approx. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Mélanger lors des bips sonores. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>
<p><b>2. REPAS CONGELÉ</b></p> <p><b>2 pressions</b></p>	300 g - 600 g	<p><b>Pour réchauffer un repas précuit congelé.</b> Tous les aliments doivent être précuits et congelés (-18 °C). Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percer le film de couverture avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois autour du bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, couvrir avec un film extensible percé. Placer le récipient sur le plateau de verre. Mélanger lors des bips sonores et couper les blocs en morceaux. Mélanger à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. De gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme n'est pas adapté à des aliments riches en féculents tels que du riz des nouilles ou des pommes de terre. Les aliments dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>

# Programmes de masse auto

## Programmes de cuisson de masse auto

Programme	Poids	Instructions												
<b>1. LÉGUMES FRAIS</b>   <b>1 pression</b>	100 g - 800 g	Pour la cuisson de légumes frais tels que des carottes, des brocolis, des choux-fleurs et des haricots verts. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille adaptée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible avec un couteau une fois au centre et quatre fois autour du bord. Mélanger lors des bips sonores.												
<b>2. LÉGUMES SURGELÉS</b>   <b>2 pressions</b>	100 g - 800 g	Convient à toutes sortes de légumes surgelés, comme les petits pois, le maïs ou un mélange de légumes surgelés. Placer les légumes préparés dans une casserole de taille adaptée allant au micro-ondes, puis ajouter 2 à 6 cuillères d'eau. Couvrir avec un couvercle bien adapté. Mélanger une fois que le bip a retenti. À la fin de la cuisson, laisser la casserole couverte reposer pendant 3 à 5 minutes.												
<b>3. POISSON FRAIS</b>   <b>3 pressions</b>	200 g - 700 g	Pour la cuisson de filets de poisson frais et de steaks. Placer dans un récipient de taille adaptée. Ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide. Couvrir de film extensible. Percer le film extensible une fois au centre et quatre fois autour du bord. Laisser reposer quelques minutes.												
<b>4. POMMES DETERRE</b>   <b>4 pressions</b>	200 g - 600 g	Convient à la cuisson des pommes de terre. Bien peler les pommes de terre et les couper en morceaux de même taille. Les placer dans une casserole de taille adaptée allant au micro-ondes. Couvrir avec un couvercle bien adapté. Mélanger une fois que le bip a retenti.												
<b>5. POULET</b>   <b>5 pressions</b>	200 g - 800 g	Convient à la cuisson des morceaux de poulet, comme les ailes, les pilons, les cuisses et les escalopes, etc. Bien percer les morceaux de poulet avec une fourchette avant de les faire cuire. Placer les morceaux de poulet préparés dans une casserole de taille adaptée allant au micro-ondes. Ajouter 1 à 5 cuillères d'huile le cas échéant. Couvrir avec un couvercle bien adapté. Mélanger une fois que le bip a retenti.												
<b>6. RIZ EN CASSEROLE</b>   <b>6 pressions</b>	100 g - 300 g	Convient à la cuisson du riz blanc, notamment le riz à grains courts, longs grains, le riz jasmin et basmati. Placer le riz rincé accompagné de la quantité nécessaire d'eau dans une casserole de taille adaptée. Prévoir au moins ½ profondeur du volume pour l'évaporation et pour éviter tout débordement d'eau bouillante. Servez-vous des éléments suivants en tant que guide : <table border="1" data-bbox="540 1177 977 1321"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Quantité d'eau recommandée</th> <th>Taille du récipient</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 litres</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 litres</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>4,5 litres</td> </tr> </tbody> </table> (Il pourrait s'avérer nécessaire d'adapter la quantité d'eau à vos préférences personnelles.) Couvrir avec un couvercle bien adapté. Ne pas cuire dans des récipients en plastique à moins qu'ils soient prévus pour la cuisson à haute température. Laisser reposer le riz pendant 5 à 10 minutes après sa cuisson, le cas échéant. Ce réglage n'est pas prévu pour la cuisson du riz complet.	Riz	Quantité d'eau recommandée	Taille du récipient	100 g	150 ml	3 litres	200 g	300 ml	3 litres	300 g	450 ml	4,5 litres
Riz	Quantité d'eau recommandée	Taille du récipient												
100 g	150 ml	3 litres												
200 g	300 ml	3 litres												
300 g	450 ml	4,5 litres												

## Questions et réponses

Q : Pourquoi mon four ne s'allume-t-il pas ?

**R :** Lorsque le four ne s'allume, vérifier ce qui suit :

1. Le four est-il solidement branché ? Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secondes et la réinsérer.
2. Vérifier le disjoncteur et le fusible. Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible s'il s'est déclenché ou a grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible sont en état de marche, brancher un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil fonctionne, il existe probablement un problème au niveau du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, il existe probablement un problème au niveau de la prise.  
S'il semble qu'il existe un problème au niveau du four, contacter un centre d'entretien agréé.

Q : Mon four provoque des interférences sur ma télévision.  
Est-ce normal ?

**R :** Certaines interférences radio et TV peuvent se produire lorsque vous cuisinez avec le four. Ces interférences sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils tels que des mixeurs, des aspirateurs, des sèche-cheveux, etc. Ceci n'indique pas un problème avec votre four.

Q : Le four n'accepte pas mon programme.  
Pourquoi ?

**R :** Le four est conçu pour ne pas accepter un programme incorrect. Par exemple, le four n'acceptera pas une quatrième étape.

Q : Parfois de l'air chaud sort des prises d'air du four. Pourquoi ?

**R :** La chaleur dégagée des aliments en cours de cuisson réchauffe l'air du compartiment du four. L'air réchauffé est emporté hors du four par la circulation d'air dans le four. Il ne se trouve pas de micro-ondes dans l'air. Les prises d'air du four ne doivent jamais être bloquées durant la cuisson.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre pour four conventionnel dans le four ?

**R :** Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ces thermomètres ne doivent pas être utilisés.

# Entretien de votre four

1. Mettre le four hors tension avant le nettoyage.
2. Nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones de joint de la porte. Lorsque des éclaboussures de nourriture ou d'autres liquides renversés adhèrent aux parois du four, aux joints de la porte et aux zones de joint de la porte, essuyer avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé s'ils deviennent très sales. L'utilisation de détergents durs ou abrasifs est déconseillée.  
**NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS COMMERCIAUX POUR FOUR.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de commande devient sale, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs sur le panneau de commande. Lors du nettoyage du panneau de commande, laisser la porte ouverte pour éviter toute mise en route accidentelle. Après le nettoyage, toucher le bouton d'arrêt/annulation pour réinitialiser la fenêtre d'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement de l'appareil.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau de verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. La couronne de galets et la sole du compartiment du four doivent être nettoyées régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. La couronne de galets peut être lavée dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent durant une utilisation répétée mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou la couronne de galets. Après dépose de la couronne de galets de la sole du compartiment pour nettoyage, veiller à la replacer dans la bonne position.
9. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour le nettoyage.
10. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
11. Ne pas maintenir propre le four peut conduire à la détérioration des surfaces pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et risque potentiellement de créer une situation dangereuse.
12. Maintenir propres les prises d'air en permanence.  
Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air en haut, en bas et à l'arrière du four. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.

# Spécifications

Source d'alimentation : **230 V, 50 Hz**  
Consommation électrique : **Maximum 1 270 W**  
**800 W (CEI-60705)**  
Sortie :  
Dimensions extérieures : **485 mm (L) x 400 mm (P) x 287 mm (H)**  
Dimensions du compartiment de cuisson : **315 mm (L) x 349 mm (P) x 227 mm (H)**  
Volume Total de la Cavité : **25 L**  
Diamètre du Plateau de Verre: **Ø288 mm**  
Fréquence de Fonctionnement : **2 450 MHz**  
Poids net : **12,7 kg**  
Niveau sonore : **L<sub>WA</sub> 63 dB**

**Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.**

Cet équipement se conforme à la norme européenne de perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme ce produit est un équipement de groupe 2, classe B et se trouve à l'intérieur des limites requises. Groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est produite volontairement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffement ou de cuisson des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones d'habitation normales.



Informations utilisateur sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Ce symbole sur les produits et/ou les documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez déposer ces produits aux points de collecte désignés, où ils seront acceptés sur une base gratuite.

Sinon, dans certains pays, vous pouvez renvoyer vos produits à votre revendeur local lors de l'achat d'un produit neuf équivalent.

La mise au rebut de ce produit permettra d'économiser des ressources précieuses ainsi que de prévenir d'éventuels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement qui pourraient sinon résulter d'une manipulation inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour plus de détails sur votre point de collecte le plus proche.

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

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous défaire d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre revendeur ou votre fournisseur pour plus d'informations.

Informations sur la mise au rebut pour d'autres pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union européenne.

Si vous souhaitez éliminer ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur et demander la méthode d'élimination appropriée.

Panasonic Corporation  
Osaka, Japon  
Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

- Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.
  
- **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!** 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 magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
  
- **WAARSCHUWING!** Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
  
- **WAARSCHUWING!** Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
  
- **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.
  
- **WAARSCHUWING!** 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.

- **WAARSCHUWING!** 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.
- 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 NETSNOER 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 onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.

### **Voor gebruik op een kast:**

- Zorg voor 15 cm vrije ruimte aan de bovenkant van de oven, 10 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide zijanten. Als de ene kant van de oven aan de wand is opgesteld, dan mag de andere kant of de bovenkant niet geblokkeerd zijn. De pootjes niet verwijderen.
- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik op een aanrechtblad. De oven is niet bedoeld voor inbouw of plaatsing in een kast.



- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - Bed & breakfast.
  
- 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.
  
- Als er rook uit de oven komt of er brand ontstaat, druk dan op de knop Stoppen/Annuleren 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.
  
- 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. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
  
- **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
  
- Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

- Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
- Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de oven deur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Gebruik alleen vaatwerk dat geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.
- De magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedingswaren en dranken. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedingswaren met een laag vochtgehalte, zoals broodartikelen, chocolade, koekjes en gebakjes. Deze voedingswaren kunnen gemakkelijk verbranden, verdrogen of vlam vatten als het opwarmen ervan te lang duurt. We raden het af om voedingswaren met een laag vochtgehalte, zoals popcorn of poppadums, op te warmen. Het drogen van voedingswaren, kranten of kleding, het opwarmen van kussens, slippers, sponzen, vochtige doeken, tarwezakken, warmwaterflessen en vergelijkbaar kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.
- De ovenlamp moet vervangen worden door een servicemonteur die daarvoor door de fabrikant is opgeleid. Probeer NIET zelf de behuizing van de oven te verwijderen.

# Inhoud

Installeren en aansluiten.....	6
Plaatsen van uw oven.....	6-7
Belangrijke veiligheidsinstructies .....	7-10
Onderdelen van uw oven.....	11
Bedieningspaneel.....	12
De klok instellen .....	13
Kinderslot .....	13
Koken en ontdooien in de magnetron .....	14
Koken in meerdere fasen.....	15
Het gebruik van de tijdschakelaar .....	16
Automatisch op gewicht ontdooien.....	17
Programma's voor automatisch op gewicht	
Programma's voor automatisch op gewicht opwarmen .....	18
Programma's voor automatisch op gewicht koken.....	19
Vragen en antwoorden .....	20
Verzorging van uw oven.....	21
Specificaties .....	22

Dank u dat u voor de aanschaf van een magnetronoven van Panasonic heeft gekozen.

## Installeren en aansluiten

Controleer uw magnetronoven

Pak de oven uit, verwijder alle verpakkingsmaterialen, en controleer de oven op eventuele schade zoals deuken, gebroken deurklinken of barsten in de deur. Breng uw dealer meteen op de hoogte als u schade constateert. Ga niet verder met het installeren van een beschadigde magnetronoven.

Instructies voor aansluiten op de aarde

### ■ Belangrijk!

**DIT APPARAAT MOET VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID OP DE JUISTE MANIER WORDEN GEAARD.**

Als uw stopcontact niet geaard is, dan is het uw verantwoordelijkheid als klant om het stopcontact te laten vervangen door een geaard stopcontact.

### Bedrijfsspanning

De spanning moet gelijk zijn aan de waarde op het typeplaatje van de oven. Als een hogere spanning wordt toegepast dan op het typeplaatje vermeld staat, dan kan dat tot brand of andere schade leiden.

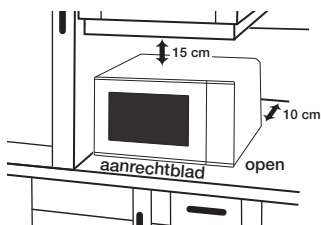
## Plaatsen van uw oven

Deze oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik op een aanrechtblad. De oven is niet bedoeld voor inbouw of plaatsing in een kast.

1. Plaats de oven op een vlakke en stabiele ondergrond op een hoogte van meer dan 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. Zorg voor voldoende luchtcirculatie om de oven goed te laten functioneren.

### Plaatsing op een aanrecht:

Zorg voor 15 cm vrije ruimte aan de bovenkant van de oven, 10 cm aan de achterkant en 5 cm aan beide zijkanten. Als de ene kant van de oven aan de wand is opgesteld, dan mag de andere kant of de bovenkant niet geblokkeerd zijn. De pootjes niet verwijderen.



4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenkant van de oven. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van het aanrechtblad of werkblad hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
6. De pootjes mogen niet worden verwijderd.
7. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - Bed & breakfast.Niet buiten gebruiken.
8. Vermijd het gebruik van de oven in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.

## Plaatsen van uw oven

9. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten aan de bovenkant, de zijkanten en de achterkant van de oven niet geblokkeerd worden. Als deze openingen worden geblokkeerd wanneer de oven in gebruik is, dan kan de oven oververhit raken. Als dat gebeurt, dan wordt de oven beschermd door een thermische beveiliging die de oven uitschakelt en de werking van de oven pas hervat als de oven voldoende is afgekoeld.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

## Belangrijke veiligheidsinstructies

1. De deurafdichtingen en de gebieden er omheen moeten met een vochtige doek worden schoongemaakt. 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.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de oven, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingschakelaars 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.**
3. Gebruik dit apparaat niet als het **NETSNOER OF de STEKKER** beschadigd is, als het apparaat niet goed functioneert, of als het apparaat beschadigd is of als u het apparaat heeft laten vallen. Het repareren van het apparaat is voor iedereen gevaarlijk, behalve voor de servicemonteur die daarvoor door de fabrikant is opgeleid.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de verkoper of een vakman worden vervangen om gevaar te voorkomen.
5. 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.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
7. 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.

# Belangrijke veiligheidsinstructies

## Gebruik van uw oven

- Gebruik uw oven niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedingswaren. Deze oven is speciaal gemaakt voor het opwarmen of koken van voedingswaren. Gebruik deze oven niet voor het opwarmen van chemicaliën of andere, niet-voedingsproducten.
- Controleer vóór gebruik of het keukengerei/de bakjes geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens.
- Wanneer de oven niet gebruikt wordt, mag u deze niet als opslagruimte gebruiken voor het geval dat de oven onbedoeld wordt aangezet.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt ZONDER VOEDINGSWAREN IN DE OVEN. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.
- 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.

## Werking van de ventilator

- Na het gebruik van de oven kan de ventilator nog een paar minuten actief blijven om de elektrische onderdelen af te koelen. Dit is normaal, waarbij u zelfs tijdens een werkende ventilator veilig uw voedingswaren uit de oven kunt verwijderen. U kunt de oven tijdens de werking van de ventilator gewoon blijven gebruiken.

## Ovenlamp

- Raadpleeg uw dealer als de ovenlamp vervangen moet worden.

## Toebehoren

- De oven is voorzien van diverse toebehoren. Volg altijd de aanwijzingen voor het gebruik van de toebehoren.

## Glasplaat

- Gebruik de oven niet zonder de ring met rolwielletjes met de glasplaat.
- Gebruik nooit een ander type glasplaat dan de glasplaat die speciaal voor deze oven ontworpen is.
- Als de glasplaat te heet is, moet u deze eerst laten afkoelen voordat u het in water onderdompelt.
- De glasplaat kan in beide richtingen draaien.
- Als de voedingswaren of het bakje/het bord enz. op de glasplaat de binnenwanden van de oven raakt en het ronddraaien van de glasplaat tegenhoudt, dan begint de glasplaat automatisch de andere richting op te draaien. Dat is normaal.
- Plaats voedingswaren niet rechtstreeks op de glasplaat.

## Ring met rolwielletjes

- De ring met rolwielletjes en de ovenbodem moeten regelmatig gereinigd worden om te voorkomen dat er obstakels ontstaan en voedingsresten zich ophopen.
- De ring met rolwielletjes moet altijd in combinatie met de glasplaat worden gebruikt.

## Kooktijden

- De kooktijd is afhankelijk van de toestand, de temperatuur, de hoeveelheid voedsel en het type kookgerei.
- Begin met de minimale kooktijd om doorkoken te voorkomen. Als het voedsel niet voldoende gekookt is, dan kunt u deze altijd nog iets langer laten koken.

## ■ Belangrijk!

**Als de aanbevolen kooktijden worden overschreden, dan verpest dat het voedsel en kan deze in extreme omstandigheden zelfs vlam vatten en de binnenkant van de oven beschadigen.**

# Belangrijke veiligheidsinstructies

## Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel of voedsel met een laag vochtgehalte kunnen verbranden, uitdrogen of zelfs vlam vatten als ze te lang gekookt worden. Als materialen in de oven vlam vatten, houd dan de deur van de magnetron gesloten en trek de stekker uit het stopcontact.

## Voedsel met een laag vochtgehalte

- De magnetronoven is uitsluitend bedoeld voor het opwarmen van voedingswaren en dranken. Wees voorzichtig met het opwarmen van voedingswaren met een laag vochtgehalte, zoals broodartikelen, chocolade, koekjes en gebakjes. Deze voedingswaren kunnen gemakkelijk verbranden, verdrogen of vlam vatten als het opwarmen ervan te lang duurt. We raden het af om voedingswaren met een laag vochtgehalte, zoals popcorn of poppadums, op te warmen. Het drogen van voedingswaren, kranten of kleding, het opwarmen van kussens, slippers, sponsen, vochtige doeken, tarwezakken, warmwaterflessen en vergelijkbaar kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

## 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.

## Doorprikken van de buitenkant

- Voedsel met een niet-poreuze buitenkant, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes moeten worden doorgeprikt voordat ze in de MAGNETRON worden bereid om te voorkomen dat ze openbarsten.

## Vleesthermometer

- Gebruik een vleesthermometer om het garen van braadvlees en gevogelte te controleren, maar pas nadat het vlees uit de oven gehaald is. Gebruik geen conventionele thermometer in de magnetronoven, omdat hierdoor vonken kunnen ontstaan.

## Vloeistoffen

- Bij het opwarmen van vloeistoffen zoals soep, sauzen en dranken in uw magnetronoven kan de vloeistof tot boven het kookpunt worden verhit zonder te borrelen. Dit kan resulteren in het plotseling overkoken van de hete vloeistof.

Om deze mogelijkheid te voorkomen, moeten de volgende stappen worden ondernomen:

- a Vermijd het gebruik van rechte flessen met nauwe halzen.
- b Niet oververhitten.
- c Roer de vloeistof om alvorens de fles in de oven te plaatsen en roer halverwege de kooktijd nogmaals om.
- d Na het opwarmen de fles een korte tijd in de oven laten staan en opnieuw roeren alvorens de fles voorzichtig te openen.

## Papier/plastic

- 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.
- Gebruik geen producten van gerecycled papier (bijv. keukenrol), tenzij het papieren product goedgekeurd is voor gebruik in de magnetronoven. Producten van gerecycled papier kunnen materialen bevatten die tijdens gebruik vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Verwijder de draadknopen van braadrollen voordat u de braadrollen in de oven plaatst.

# Belangrijke veiligheidsinstructies

## Keukengerei/folie

- Verwarm geen afgesloten bakjes of flessen omdat ze kunnen exploderen.
- Bakjes van metaal of borden met een rand van metaal mogen niet in de magnetron worden gebruikt. Hierdoor kunnen vonken ontstaan.
- Als u aluminiumfolie, vleesprikkers of metalen onderdelen gebruikt, dan moet de afstand daartussen en de overwanden tenminste 2 cm zijn om te voorkomen dat vonken ontstaan.

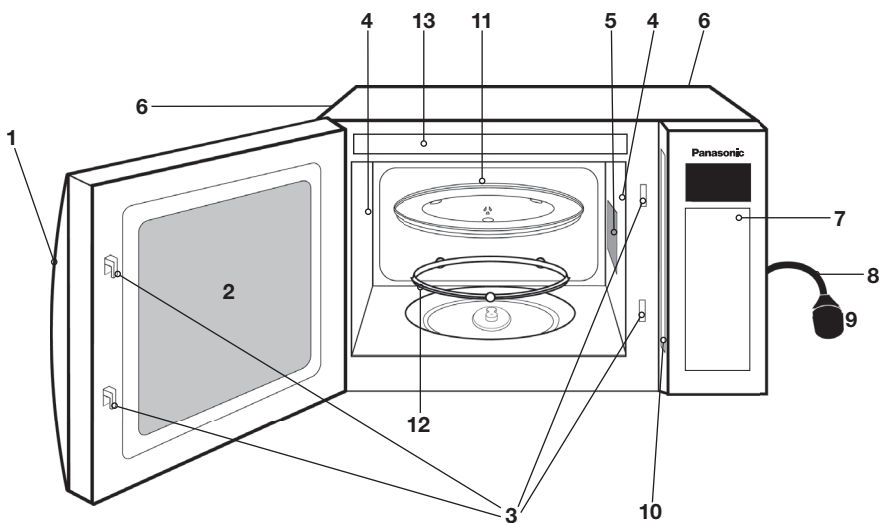
## Voedingsflesjes/-potjes voor baby's

- De bovenkant en de speen of het deksel van voedingsflesjes/-potjes voor baby's moeten verwijderd zijn voordat ze in de oven geplaatst worden.
- 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.



## Onderdelen van uw oven

- 1. Deurhandvat**  
Trek aan de hendel om de deur te openen. Wanneer u de deur tijdens het koken opent, wordt het koken tijdelijk gestopt zonder de instellingen van daarvoor te wissen. Het koken wordt hervat zodra de deur gesloten is en op Starten gedrukt is.
- 2. Ovenvenster**
- 3. Deurvergrendeling**
- 4. Oven luchtventilatie**
- 5. Magnetron golfgeleider (niet verwijderen)**
- 6. Ventilatiegaten aan de buitenkant van de oven**
- 7. Bedieningspaneel**
- 8. Netsnoer**
- 9. Stekker**
- 10. Typeplaatje**
- 11. Glasplaat**
- 12. Ring met rolwieltes**
- 13. Menu-etiket**

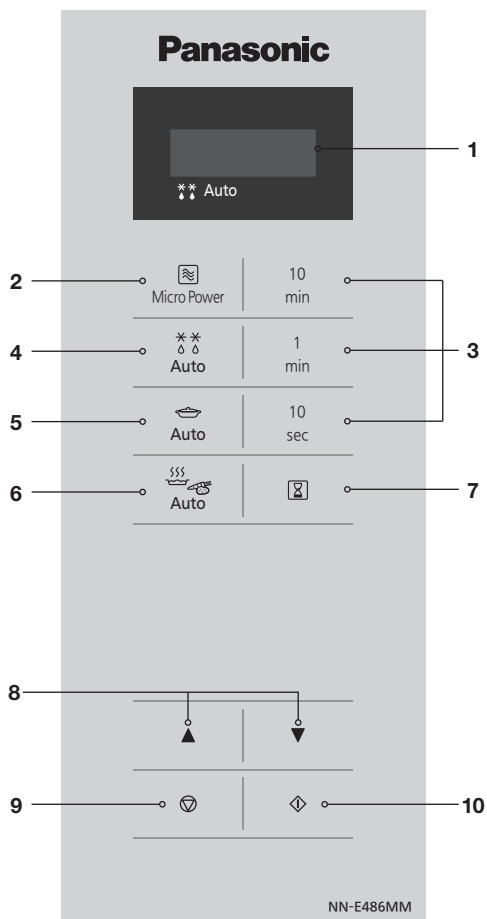


Het waarschuwingslabel is op het oppervlak aan de buitenkant aangebracht.

### ■ Opmerking

Deze afbeelding dient uitsluitend voor illustratieve doeleinden.

# Bedieningspaneel



1. Weergavevenster
2. Niveautoetsen voor magnetronvermogen
3. Toetsen voor het instellen van de tijd
4. Toets voor automatisch op gewicht ontdooien
5. Toets voor automatisch op gewicht opwarmen
6. Toets voor automatisch op gewicht koken
7. Toets voor tijdschakelaar
8. Gewicht plus/minus bedieningstoetsen
9. Toets voor stoppen/annuleren:  
**Vóór het koken:**  
Eén keer drukken wist uw instructies.  
**Tijdens het koken:**  
Eén keer drukken, stopt het kookprogramma tijdelijk. Opnieuw drukken annuleert al uw instructies en de klok met de huidige tijd verschijnt in het venster.
10. Starttoets

Opmerking: Het ontwerp van uw bedieningspaneel kan afwijken van het afgebeelde bedieningspaneel (afhankelijk van kleur), maar de functionaliteit blijft dezelfde.

## ■ Piepgeluid

Wanneer een toets goed wordt ingedrukt, is een piepgeluid hoorbaar. Als een toets wordt ingedrukt en er is geen piepgeluid hoorbaar, dan heeft het apparaat de instructie niet geaccepteerd of is de instructie niet toegelaten. Aan het einde van elk volledig doorlopen programma maakt de oven 5 keer een piepgeluid.

## De klok instellen

Wanneer de stekker van de oven voor de eerste keer in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt "88.88" in het weergavevenster.

Bijvoorbeeld: 11:25am

Druk elf keer op de tijdschakelaar  
(om de uren in te stellen.)

Druk vijf keer op de tijdschakelaar  
(om 1 minuut in te stellen.)



Druk twee keer op de tijdschakelaar.

Een dubbele punt begint te knipperen.

Vul het tijdstip van de dag in door op de juiste toetsen voor het instellen van de tijd te drukken.

Druk op de tijdschakelaar.

De dubbele punt stopt met knipperen. Het ingestelde tijdstip van de dag is nu zichtbaar in het weergavevenster.

### ■ Opmerkingen

1. Om het tijdstip te resetten, herhaalt u de stappen 1 t/m 3 van hierboven.
2. De klok blijft ingesteld zolang de stekker van de oven in het stopcontact blijft en de oven van stroom voorzien blijft.
3. Dit is een klok met 24 uur aanduiding, d.w.z. 2 Pm = 14:00 en niet 2:00.

## Kinderslot

Als het kinderslot actief is, kan de oven niet bediend worden, maar de deur kan wel worden geopend. Het kinderslot kan worden ingesteld wanneer het venster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Doe het volgende om in te stellen:



Druk drie keer op Starten.

De klok verdwijnt. Het tijdstip is niet gewist. 'L ---' wordt in het venster aangegeven.

Doe het volgende om te annuleren:



Druk drie keer op Stoppen/Annuleren.

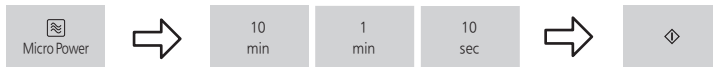
De klok verschijnt weer met het juiste tijdstip van de dag.

### ■ Opmerking

Om het kinderslot te activeren, moet binnen 10 seconden 3 keer achter elkaar op Starten worden gedrukt.

# Koken en ontdooien in de magnetron

De glasplaat moet altijd goed geplaatst zijn wanneer de oven gebruikt wordt.



**Druk op de knop Magnetronvermogen.**  
Kies het gewenste vermogen.

**Stel de kooktijd door op de juiste toetsen te drukken.**  
Uw oven kan ingesteld worden voor een maximale periode van 99 minuten en 50 seconden op Midden, Laag, Suddereren en Ontdooien.  
Uw oven kan 30 minuten op hoog vermogen worden ingesteld.

**Druk op Starten.**  
Het kookprogramma telt af.

1x indrukken	Hoog	800 Watt
2x indrukken	Ontdooien **	240 Watt
3x indrukken	Midden	560 Watts
4x indrukken	Laag	440 Watts
5x indrukken	Warm	80 Watts

## ■ OPGELET!

De oven werkt automatisch op MAX. magnetronvermogen als een kooktijd wordt ingevuld zonder dat eerst het vermogen geselecteerd is.

## ■ Opmerkingen

1. Raadpleeg pagina 15 NL voor koken in meerdere fasen.
2. Nadat het vermogen en de kooktijd zijn ingesteld, kan ook de tijdsduur worden ingesteld die de voedselwaren na magnetronvermogen onaangererd moeten blijven staan. Raadpleeg pagina 16 NL voor het gebruik van de tijdschakelaar.
3. Tijdens het koken kunt u de kooktijd niet aanpassen.
4. Probeer de magnetron NIET te gebruiken met metalen toebehoren in de oven.
5. Controleer de toestand van het voedsel tijdens het ontdooien altijd na het openen van de deur en start het ontdooien opnieuw als het voedsel nog niet volledig ontdooit is. Tijdens het ontdooien hoeft het voedsel niet te worden afgedekt. Voor een gelijkmatig resultaat raden wij u aan om het voedsel tijdens het ontdooien op verschillende momenten door te roeren, om te keren of te scheiden. Voor grote stukken vlees en gevogelte is het raadzaam om het vlees halverwege om te keren en ter bescherming de uitstekende delen en uiteinden met folie af te dekken.

# Koken in meerdere fasen

Met deze functie kunt u een aaneengesloten kookprogramma instellen dat uit maximaal drie fasen bestaat.

**Bijvoorbeeld: Instellen van hoog vermogen gedurende 5 minuten en warm vermogen gedurende 10 minuten.**



**Stel het magnetronvermogen in.**  
Druk 1x voor het selecteren van Hoog vermogen.

**Stel de kooktijd in.**  
Stel de tijd in op 5 minuten met behulp van de toetsen voor het instellen van de tijd.

**Stel het magnetronvermogen in.**  
Druk 5x voor het selecteren van Warm vermogen.



**Stel de kooktijd in.**  
Stel de tijd in op 10 minuten met behulp van de toetsen voor het instellen van de tijd.

**Druk op Starten.**  
De tijd telt af vanaf de eerste fase in het weergavevenster.

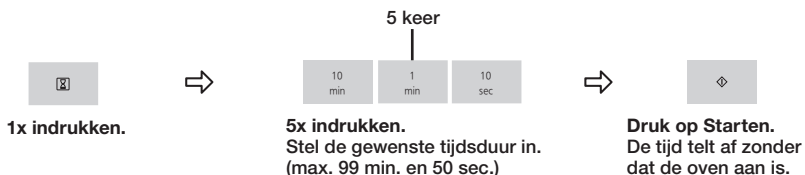
## ■ Opmerkingen

1. Voor een kookprogramma dat uit drie fasen bestaat, vult nog een kookprogramma in voordat u op Starten drukt.
2. Door tijdens het kookprogramma 1x op Stoppen/Annuleren te drukken, wordt het programma onderbroken. Door opnieuw op Starten te drukken, wordt het ingestelde kookprogramma hervat. Door tijdens het kookprogramma 2x op Stoppen/Annuleren te drukken, wordt het ingestelde kookprogramma gestopt en de instellingen ervan gewist.
3. Door op Stoppen/Annuleren te drukken zonder dat het kookprogramma actief is, worden de instellingen ervan gewist.
4. Automatische programma's kunnen niet gebruikt worden in kookprogramma's met meerdere stappen.
5. Tijdens een actief kookprogramma is bij elke faseovergang drie keer een piepgeluid hoorbaar.

# Het gebruik van de tijdschakelaar

## Keukentimer

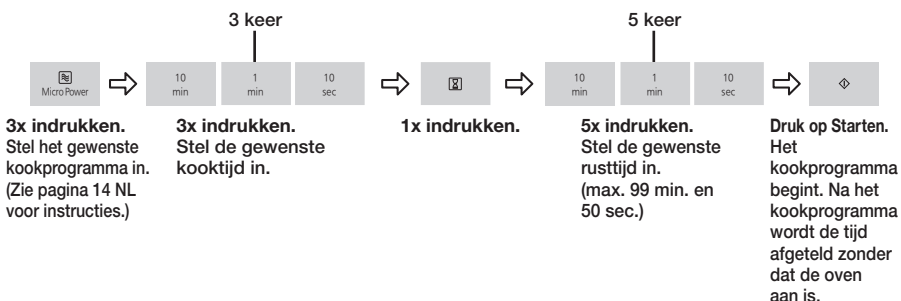
**Bijvoorbeeld: Voor het aftellen van 5 minuten.**



## Rusttijd

Met behulp van de tijdschakelaar kunt u de tijd instellen dat voedsel na het koken onaangeroerd moeten blijven of om de oven in te stellen als een minutenteller.

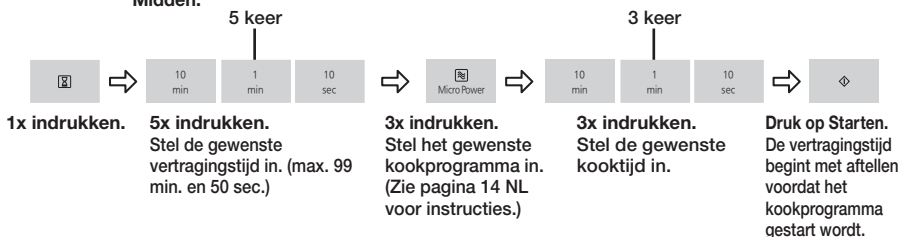
**Bijvoorbeeld: Voor een rusttijd van 5 minuten na 3 minuten op magnetronvermogen Midden.**



## Het starten van het kookprogramma vertragen

Met behulp van de tijdschakelaar kunt u het starten van het kookprogramma vertragen.

**Bijvoorbeeld: Om het kookprogramma van 3 minuten 5 minuten later te starten op magnetronvermogen Midden.**



### ■ Opmerkingen

1. Een kookprogramma dat uit meerdere fasen bestaat, kan worden ingesteld met behulp van Startvertraging en Rusttijd.
2. Als de ovendeur geopend wordt tijdens de Startvertraging, de Rusttijd, of Minutenteller, dan gaat het aftellen in het weergavenvenster door.
3. Rusttijd/Startvertraging kunnen niet worden ingesteld vóór of na een automatisch programma.
4. Als de ingestelde vertragingstijd langer dan een uur is, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de ingestelde vertragingstijd korter dan een uur is, dan wordt de tijd in seconden afgeteld.

# Automatisch op gewicht ontdooien







Met deze functie kunt u voedingswaren ontdooien op basis van het gewicht. Selecteer de categorie en stel het gewicht van de voedingswaren in. Het gewicht wordt ingesteld in grammen. Voor een snelle selectie begint het gewicht bij het meest gangbare gewicht per categorie.



Selecteer het gewenste programma voor het automatisch op gewicht ontdooien. Het nummer van het automatische programma verschijnt in het venster.

Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met behulp van de driehoekige bedieningstoetsen voor het instellen van meer of minder gewicht. Het gewicht kan in stapjes van 10 g omhoog of omlaag worden ingesteld.

Druk op Starten. Denk eraan dat u de voedingswaren tijdens het ontdooien regelmatig doorroert of omkeert.

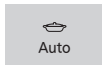
Programma	Min./Max. Gewicht	Instructies
<b>1. KLEINE PORTIES</b>   <b>1x indrukken</b>	200 g - 1000 g	Kleine porties vlees, schnitzels, worstjes, dun vlees, steak, karbonades, visfilets (elk 100 g t/m 400 g). Omkeren en afdekken na elk piepgeluid. Laat de porties 15 min tot 30 min staan.
<b>2. GROTE PORTIES</b>   <b>2x indrukken</b>	600 g - 1600 g	Grote porties vlees, hele kippen, vlees met been. Hele kippen en vlees met been moeten tijdens het ontdooien worden afgedekt. Bescherm vleugels, kippenborst en vet met gladde stukken aluminiumfolie die met cocktailprikkers zijn vastgeprikt. Laat het folie niet in aanraking komen met de binnenwanden van de oven. Laat grote porties 1 tot 2 uur staan voordat een kookprogramma gestart wordt. Omkeren en afdekken na elk piepgeluid.
<b>3. BROOD/KOEK</b>   <b>3x indrukken</b>	100 g - 600 g	Voor brood (heel, sneetjes, broodjes) en cakes. Roomkoekjes en koekjes met glazuur zijn niet geschikt voor dit programma. Plaats het brood of de koek op een grote plaat of een ondiep, Pyrex bord. Druk 3x op Automatisch op gewicht ontdooien en keer het brood bij elk piepgeluid om. Laat het brood 10 min (wit licht brood) tot 30 min (dik roggebroomd) staan. Snijd grote broden tijdens de rusttijd door de helft.

## ■ Opmerkingen

1. Wanneer het ontdooien langer duurt dan 60 minuten, verschijnt de tijd als uren en minuten.
2. De vorm en de grootte van het voedsel bepaalt het maximale gewicht dat de oven aankan.
3. Laat voedsel lang genoeg rusten om er zeker van te zijn dat het in zijn geheel is ontdooid.

## Programma's voor automatisch op gewicht

Met deze functie kunt u uw favoriete voedingswaren koken door alleen het gewicht in te stellen. De oven bepaalt het magnetronvermogen en de kooktijd automatisch. Selecteer de categorie en stel het gewicht van de voedingswaren in. Het gewicht wordt ingesteld in grammen. Voor een snelle selectie begint het gewicht bij het meest gangbare gewicht per categorie.



Selecteer het gewenste programma voor het automatisch op gewicht opwarmen/koken. Het nummer van het automatische programma verschijnt in het venster.





Stel het gewicht van de voedingswaren in met behulp van de driehoekige bedieningstoetsen voor het instellen van meer of minder gewicht. Het gewicht kan in stappen van 10 g omhoog of omlaag worden ingesteld.

Druk op Starten.

### ■ Opmerkingen

1. Het programma voor automatisch op gewicht mag **UITSLUITEND** worden gebruikt voor het beschreven voedsel.
2. Kook alleen voedingswaren die binnen de beschreven gewichtsklassen vallen.
3. Weeg het voedsel liever zelf dan op de informatie op de verpakking te vertrouwen.
4. De **RUSTTIJD** komt het meeste voedsel, na een automatisch kookprogramma, ten goede om de hitte tot in de kern ervan te laten doordringen.
5. Voor eventuele variaties in voedsel is het raadzaam om te controleren of ze goed gekookt zijn en stoom afblazen voordat u ze opdiënt.







## Programma's voor automatisch op gewicht opwarmen

Programma	Gewicht	Instructies
<b>1. AFGEKOELDE MAALTIJD</b>   <b>1x indrukken</b>	200 g - 800 g	<p>Het opwarmen van verse, voorgekookte maaltijd. Al het voedsel moet voorgekookt zijn. Voedsel moet in de koelkast op een temperatuur van ongeveer +5 °C worden bewaard. Opwarmen in de verpakking waarin de maaltijd is aangeschaft. Prik met een scherp mes een gaatje in het midden van de afdekkfolie en langs elke rand nog een gaatje. Bedek het voedsel bij het overscheppen op een bord met vershoudfolie. Plaats het bakje op de glasplaat. Roer het eten door na elk piepgeluid. Roer het eten nogmaals door aan het einde van het programma en laat het eten een paar minuten staan. Grote porties vlees/vis in een dunne saus vragen mogelijk om een langere kooktijd. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk eten, zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een kom met een onregelmatige vormgeving vragen mogelijk om een langere kooktijd.</p>
<b>2. BEVROREN MAALTIJD</b>   <b>2x indrukken</b>	300 g - 600 g	<p>Het opwarmen van een voorgekookte diepvriesmaaltijd. Alle voedsel moet voorgekookt en bevroren zijn (-18 °C). Opwarmen in de opwarmverpakking waarin de maaltijd is aangeschaft. Prik met een scherp mes een gaatje in het midden van de afdekkfolie en langs elke rand nog een gaatje. Bedek het voedsel bij het overscheppen op een bord met vershoudfolie. Plaats het bakje op de glasplaat. Roer door na elk piepgeluid en snijd blokken in kleinere porties. Roer het eten nogmaals door aan het einde van het programma en laat het eten een paar minuten staan. Grote porties vlees/vis in een dunne saus vragen mogelijk om een langere kooktijd. Dit programma is niet geschikt voor zetmeelrijk eten, zoals rijst, noedels of aardappelen. Maaltijden in een kom met een onregelmatige vormgeving vragen mogelijk om een langere kooktijd.</p>



# Programma's voor automatisch op gewicht

## Programma's voor automatisch op gewicht koken

Programma	Gewicht	Instructies												
<b>1. VERSE GROENTEN</b>  <b>1x indrukken</b>	100 g - 800 g	Voor het koken van verse groenten, zoals wortels, broccoli, bloemkool en groene bonen. Plaats de geprepareerde groente in een kom of houder van geschikt formaat. Besprenkel de groente met 1 eetlepel water per 100 g groente. Dek de groente af met vershoudfolie. Prik met een scherp mes een gaatje in het midden van de folie en langs elke rand nog een gaatje. Roer het eten door na elk piepgeluid.												
<b>2. DIEPVRIESGROENTEN</b>  <b>2x indrukken</b>	100 g - 800 g	Geschikt voor alle soorten diepvriesgroenten, zoals erwten, maïs of gemengde groenten. Plaats de geprepareerde groente in een magnetronveilige ovenschotel en voeg daar naar voorkeur 2-6 eetlepels water aan toe. Dek de groente af met een goed afsluitend deksel. Roer de groente door na elk piepgeluid. Laat de groente na het kookprogramma gedurende 3 tot 5 minuten afgedekt staan.												
<b>3. VERSE VIS</b>  <b>3x indrukken</b>	200 g - 700 g	Voor het koken van verse visfilets en steaks. Plaats de vis of het vlees in een kom of houder van geschikt formaat. Voeg daar 1-3 eetlepels vloeistof aan toe. Dek de vis of het vlees af met vershoudfolie. Prik met een scherp mes een gaatje in het midden van de folie en langs elke rand nog een gaatje. Laat de vis of het vlees een paar minuten staan.												
<b>4. AARDAPPELEN</b>  <b>4x indrukken</b>	200 g - 600 g	Geschikt voor het koken van aardappelen. Schil de aardappelen goed en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Plaats de aardappelen in een magnetronveilige ovenschaal van de juiste grootte. Dek de groente af met een goed afsluitend deksel. Roer de aardappelen door na elk piepgeluid.												
<b>5. KIP</b>  <b>5x indrukken</b>	200 g - 800 g	De oven is geschikt voor het koken van stukjes kip zoals vleugels, drumsticks, dijnen, halve borsten, enz. Prik de kipstukjes goed met een vork door voordat u ze kookt. Plaats de geprepareerde kipstukjes in een magnetronveilige ovenschaal van de juiste grootte. Voeg naar voorkeur 1-5 eetlepels olie toe. Dek de kip af met een goed afsluitend deksel. Roer de kip door na elk piepgeluid.												
<b>6. RIJSTSCHOTEL</b>  <b>6x indrukken</b>	100 g - 300 g	<p>De oven is geschikt voor het koken van witte rijst, waaronder korte korrel, lange korrel, Jasmine en Basmati. Plaats de gewassen rijst met de aanbevolen hoeveelheid koud water in een ovenschotel van de juiste grootte. Zorg ervoor dat de ovenschotel minstens voor de helft met water gevuld is om te kunnen verdampen en om te voorkomen dat de rijst overkookt. Hanteer het volgende als een leidraad:</p> <table border="1" data-bbox="500 1182 940 1326"> <thead> <tr> <th>Rijst</th> <th>Aanbevolen hoeveelheid water</th> <th>Schotelgrootte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> <td>3 liter</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> <td>3 liter</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>450 ml</td> <td>4,5 liter</td> </tr> </tbody> </table> <p>(U kunt de hoeveelheid water naar eigen voorkeur aanpassen.) Dek de rijst af met een goed afsluitend deksel. Kook niet in plastic bakjes tenzij ze geschikt zijn om op hoge temperaturen in te koken. Laat de rijst na het koken zo nodig 5 tot 10 minuten ongemoeid. Deze instelling is niet geschikt voor het koken van bruine rijst.</p>	Rijst	Aanbevolen hoeveelheid water	Schotelgrootte	100 g	150 ml	3 liter	200 g	300 ml	3 liter	300 g	450 ml	4,5 liter
Rijst	Aanbevolen hoeveelheid water	Schotelgrootte												
100 g	150 ml	3 liter												
200 g	300 ml	3 liter												
300 g	450 ml	4,5 liter												

## Vragen en antwoorden

V: Waarom gaat mijn oven niet aan?

**A:** Als de oven niet aan gaat, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker stevig in het stopcontact?  
Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
2. Controleer de stop of de zekering waarop het stopcontact is aangesloten.  
Reset de schakelaar in de stoppenkast of vervang de zekering als die is geklapt of doorgebrand.
3. Als de stop of de zekering in orde zijn, steek dan de stekker van een ander apparaat in het stopcontact. Als dat apparaat wel werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Als dat apparaat ook niet werkt, dan is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Als blijkt dat er een probleem met de oven is, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.

V: Mijn oven zorgt voor storingen in de ontvangst van mijn tv-sigitaal. Is dat normaal?

**A:** Tijdens het koken met de oven kan er enige verstoring in de ontvangst van het radio- en tv-sigitaal plaatsvinden. Deze verstoring is vergelijkbaar met verstoringen die veroorzaakt worden door kleine apparaten, zoals mixers, stofzuigers, blaasdrogers, enz. Dit duidt niet op een probleem met uw oven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom is dat?

**A:** De oven is gemaakt om onjuiste programma's niet te accepteren. De oven accepteert bijvoorbeeld niet een 4e fase.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatiegaten. Waarom is dat?

**A:** De hitte die afkomstig is van het koken van de voedingswaren verwarmt de lucht in de oven. Deze verwarmde lucht wordt door de oven via de ventilatiegaten naar buiten afgevoerd. Er zijn geen microgolven in de lucht. De ventilatiegaten van de oven mogen tijdens het koken nooit geblokkeerd worden.

V: Kan ik in de oven een conventionele thermometer gebruiken?

**A:** Nee. Het metaal in sommige thermometers kan zorgen voor vlambrand.

# Verzorging van uw oven

1. Zet de oven uit voordat u deze reinigt.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Wanneer er spetters voedsel of vloeistof tegen de ovenwand, keramische plaat, de deurafdichtingen of het gebied eromheen zijn gekomen, veeg dit dan af 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. **GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.**
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenkant van de oven dient gereinigd te worden met een vochtige doek. Om schade aan werkende onderdelen aan de binnenkant van de oven te voorkomen, mag er geen water in de ventilatiegaten terecht komen.
5. Als het bedieningspaneel vuil wordt, moet het worden gereinigd met een zachte, droge doek. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel. Laat tijdens het reinigen van het bedieningspaneel de deur open om te voorkomen dat u de oven per ongeluk aanzet. Druk na het reinigen op de toets voor **STOPPEN/ANNULEREN** om het weergavevenster te wissen.
6. Als stoom zich aan de binnenkant of de buitenkant van de deur heeft opgehoopt, dient u deze af te nemen met een zachte doek. Dit kan ontstaan wanneer de oven in werking is onder zeer luchtvochtige omstandigheden en duidt in geen geval op een storing of defect van het apparaat.
7. De glasplaat dient regelmatig te worden verwijderd om te worden gereinigd. Spoel de glasplaat af onder warm zeepwater of in een vaatwasser.
8. De ring met rolwielletjes en de bodem van de oven dienen regelmatig te worden gereinigd om overmatig geluid te voorkomen. Veeg de bodem van de binnenkant schoon met een mild reinigingsmiddel en heet water, en droog de bodem daarna droog met een schone doek. De ring met rolwielletjes mag met mild zeepwater worden gereinigd. Na herhaaldelijk gebruik ontstaan kookdampen die de bodem aan de binnenkant en de ring met rolwielletjes niet aantasten. Zorg ervoor dat de ring met rolwielletjes na het schoonmaken op de juiste manier wordt teruggeplaatst.
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. Onderhoud aan deze oven mag alleen worden uitgevoerd door erkende monteurs. Neem voor onderhoud en reparaties contact op met de dichtstbijzijnde dealer.
11. 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.
12. Houd ventilatiegaten ten allen tijde schoon. Controleer of alle ventilatiegaten boven, onder en achter vrij zijn van verstoppingen door bijvoorbeeld opgehoopt stof. Als ventilatiegaten verstopt raken, dan kan dat oververhitting veroorzaken, wat de werking van de oven aantast en tot gevaarlijke situaties leiden.

# Specificaties

Stroomtoevoer:	<b>230 V, 50 Hz</b>
Stroomverbruik:	<b>Maximaal 1270 W</b>
Uitgang:	<b>800 W (IEC-60705)</b>
Afmetingen buitenkant:	
485 mm (B) x 400 mm (D) x 287 mm (H)	
Afmetingen binnenkant:	
315 mm (B) x 349 mm (D) x 227 mm (H)	
Inhoud binnenkant:	<b>25 L</b>
Doorsnede glasplaat:	<b>Ø288 mm</b>
Bedrijfsfrequentie:	<b>2450 MHz</b>
Netto gewicht:	<b>12,7 kg</b>
Geluid:	<b>L<sub>WA</sub> 63 dB</b>

**Het gewicht en de 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 normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Klasse B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.



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

Dit symbool op de producten en/of de bijbehorende documenten

betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt.

In sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

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

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

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

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

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

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

Panasonic Corporation

Osaka, Japan

Geïmporteerd door: Panasonic

Marketing Europe GmbH

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Duitsland







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

© Panasonic Corporation 2016

PN:16170000A31655  
Printed in China