

AMW 840

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, RASK INNFØRING
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



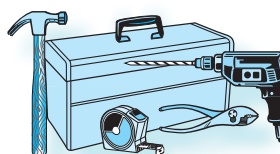
INSTALLATIE



HET APPARAAT MONTEREN



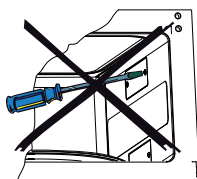
HOUD U AAN DE MEEGELEVERDE afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT

CONTROLEER OF DE SPANNING op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning in uw woning.

LAAT DE BESCHERMPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden, op hun plaats zitten. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.



ZORG ERVOOR dat het ovengedeelte leeg is vóór de montage.

CONTROLEER DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS.

Controleer of de ovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kan een elektrische schok, brand of een ander ongeval ontstaan.

NA HET AANSLUITEN

U KUNT DE OVEN ALLEEN INSCHAKELEN als de deur stevig gesloten is.

DIT APPARAAT MOET worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die veroorzaakt zijn doordat de gebruiker deze aanwijzingen niet in acht heeft genomen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST

VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Daardoor kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIEGT OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS, laat de ovendeur dan dicht en schakel de oven uit. Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de stoppenkast of stroomonderbreker.

LAAT VOEDSEL NIET TE LANG KOKEN. Daardoor kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT WERKEN, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Papier kan verschroeien of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten bij het opwarmen van voedsel.

GEBRUIK GEEN bijtende chemische stoffen of gasen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. De oven is niet bedoeld voor industrieel of laboratoriumgebruik.

LAAT KINDEREN het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken en na voldoende uitleg, zodat het kind het apparaat veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik kent.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, tenzij er toezicht is door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING!

TIDENS GEBRUIK KUNNEN TOEGANKELIJKE DELEN VAN DE OVEN HEET worden; houd kleine kinderen uit de buurt.

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om iets te verwarmen in een luchtdicht afgesloten doos of omhulsel. Er wordt druk opgebouwd zodat bij het openen schade kan ontstaan of een ontploffing voor kan komen.



CONTROLEER DE DEURAFDICHTINGEN en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. Als deze beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudsmonteur.

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.





BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUIS-
HOUDELIJK GEBRUIK!**

ZET DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT AAN zonder dat er voedsel in de oven staat. Als u dat doet, is er grote kans op schade aan het apparaat.

ALS U WILT OEFENEN MET HET GEBRUIK VAN de oven, zet er dan een glas water in. Het water absorbeert dan de microgolvenenergie en de oven raakt niet beschadigd.

GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET als opslagruimte.

**VERWIJDER SLUITSTRIPS WAAR EEN META-
ALDRAAD INZIT** van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON NIET om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



GEBRUIK PANNENLAPPEN OF OVENHANDSCHOENEN om u na het koken niet te branden aan schalen, of onderdelen van de oven.

VLOEISTOFFEN

BIJVOORBEELD DRANKEN OF WATER. Oververhitting van vloeistof boven het kookpunt kan optreden zonder dat u de vloeistof ziet borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.



Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van potten of flessen met rechte zijwanden en een nauwe hals.
2. Roer de vloeistof om voordat u de pot of fles in de oven zet en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan en roer opnieuw voordat u de pot of fles voorzichtig uit de oven haalt.

VOORZICHTIG

RAADPLEEG ALTIJD een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u voedsel bereidt of opwarmt dat alcohol bevat.

WANNEER U BABYVOEDING in een zuigfles of potje in de magnetron opgewarmd hebt, moet u het altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.



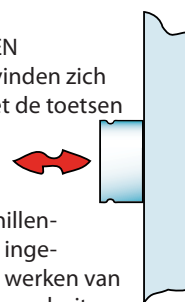
Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

INDRUKKEN - DRUKKNOPPEN

DE KNOPPEN VAN DEZE OVEN bevinden zich bij aflevering op één lijn met de toetsen op het paneel.

Wanneer de knoppen worden ingedrukt, komen deze naar buiten, zodat de verschillende functies kunnen worden ingesteld. Zij hoeven tijdens het werken van de oven niet uit het paneel naar buiten te steken.

Wanneer u klaar bent met instellen duwt u de knop simpelweg terug in het paneel en kunt u doorgaan met het gebruik van de oven.





ACCESSOIRES



ALGEMEEN

ER ZIJN VERSCHILLENDE accessoires verkrijgbaar. Let erop, voordat u deze koopt, dat zij geschikt zijn voor magnetrongebruik.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetronoven.

Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

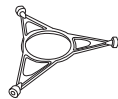
ALS EEN METAALHOUDEND VOORWERP in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

CONTROLEER ALTIJD of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLATEAUDRAGER

GEBRUIK ALTIJD DE PLATEAUDRAGER als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

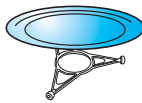
☞ Plaats de plateaudrager in de oven.



GLAZEN DRAAIPLATEAU

GEBRUIK HET GLAZEN DRAAIPLATEAU bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op waardoor de ovenruimte anders vuil zou worden.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



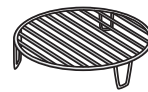
BAKPLAAT

GEBRUIK DE BAKPLAAT wanneer u iets bereidt met alleen hete lucht of wanneer u grillt. Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.

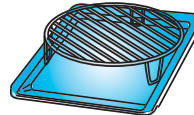


ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER bij koken en bakken.



BIJ GRILLEN zonder magnetronfunctie plaatst u het rooster op de bakplaat zodat het voedsel dichterbij het grillelement boven in de magnetron komt.



CRISPHANDGREEP

GEBRUIK DE MEEGELEVERDE SPECIALE CRISPHANDGREEP om de hete crispplaat uit de oven te halen.



CRISPPLAAT

PLAATS HET VOEDSEL DIRECT OP DE CRISPPLAAT.

Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

ZET GEEN KEUKENGEREI op de crispplaat omdat deze snel erg heet wordt en het voorwerp dan waarschijnlijk zou beschadigen.

DE CRISPPLAAT kan voor gebruik voorverwarmd worden (max. 3 min.). Gebruik altijd de crispplaatsfunctie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

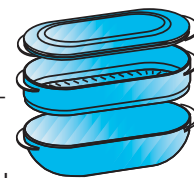


STOOMPAN

GEBRUIK DE STOOMPAN MET HET MANDJE erin voor voedsel als vis, groenten en aardappelen.

GEBRUIK DE STOOMPAN ZONDER HET MANDJE erin voor voedsel als rijst, pasta en witte bonen.

PLAATS DE STOOMPAN ALTIJD op het glazen draaiplateau.





STARTBEVEILIGING / TOETSVERGRENDING



DEZE BEVEILIGING WORDT AUTOMATISCH GEACTIVEERD, ÉÉN MINUUT NADAT de oven naar "stand-by" is gegaan. (De oven is "stand-by" als de 24-uursklok wordt weergegeven of (als de klok niet is ingesteld) als het display leeg is).



ALS DE DEUR GEOPEND EN GESLOTEN WORDT, bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, wordt de veiligheidsvergrendeling uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "DOOR" (Deur).

DOOR



GAARHEID (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



GAARHEID IS BESCHIKBAAR bij de meeste automatische functies. U heeft de mogelijkheid om het eindresultaat naar wens te bepalen via de functie Gaarheid aanpassen. Met deze functie kunt u een hogere of lagere eindtemperatuur instellen in vergelijking met de standaardinstelling.

WANNEER U de automatische functies gebruikt, kiest de oven de standaardinstelling. Die instelling geeft gewoonlijk het beste resultaat. Als u het opgewarmde voedsel echter te heet vond om meteen te eten, kunt u dit gemakkelijk aanpassen voordat u de functie de volgende keer gebruikt.

GAARHEID	
NIVEAU	EFFECT
HOOG +2	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERatuur
HOOG +1	GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERatuur
MID 0	STANDAARDINSTELLING
LAAG -1	GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERatuur
LAAG -2	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERatuur

OPMERKING:

DE GAARHEID kan alleen worden ingesteld of gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de oven gestart is.

HIGH² AUTO

HIGH¹ AUTO

MID⁰ AUTO

LOW⁻¹ AUTO

LOW⁻² AUTO

U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDNIVEAU te kiezen met de instelknop, meteen nadat u op de Start-toets hebt gedrukt.



VOEDSEL OMROEREN OF OMDRAAIEN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



BIJ SOMMIGE AUTOMATISCHE FUNCTIES kan de oven stoppen, afhankelijk van het gekozen programma en de voedselcategorie, en kan de aanwijzing "STIR FOOD" (Voedsel omroeren) of "TURN FOOD" (Voedsel omdraaien) verschijnen.

OPMERKING: TIJDENS AUTOMATISCH ONTDOOIEEN GAAT DE OVEN NA 2 MIN. AUTOMATISCH VERDER als het voedsel niet is omgedraaid / doorgeroerd. In dit geval zal het ontdooien wel langer duren.

OM DE BEREIDING VERDER TE LATEN GAAN:

- ☺: Opent u de deur.
- ☺: U roert het voedsel om of draait het om.
- ☺: U sluit de deur en start de oven weer door de Starttoets in te drukken.






VOEDSELCATEGORIEËN (ALLEEN BIJ AUTOMATISCHE FUNCTIES)



WANNEER U DE AUTOMATISCHE FUNCTIES GEBRUIKT moet de oven weten om welke voedselcategorie het gaat om de juiste resultaten te bereiken. Wanneer u met de instelknop een voedselcategorie selecteert, verschijnt het woord FOOD (Voedsel) en het cijfer van de voedselcategorie.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

DE VOEDSELCATEGORIEËN vindt u in de tabellen bij elke automatische functie.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABELLEN voorkomt of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de werkwijze aanhouden voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron".



AFKOELEN



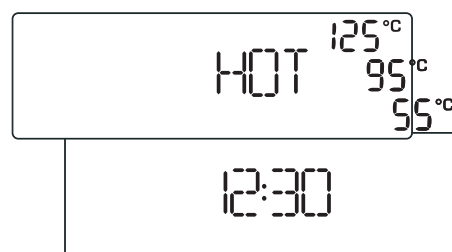
ALS EEN FUNCTIE KLAAR IS, kan de oven een afkoelprocedure uitvoeren. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

DE AFKOEELPROCEDURE kan zonder schadelijke gevolgen voor de oven worden onderbroken door de deur te openen.

ALS DE TEMPERatuur HOGER IS DAN 100°C, dan worden het woord "HOT" (Heet) en de huidige oventemperatuur weergegeven. Let erop dat u de ovenwanden niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.

ALS DE TEMPERatuur LAGER DAN 50°C IS, wordt de 24-uursklok weergegeven.

DRUK OP DE TERUG-TOETS als u de 24-uursklok tijdelijk wilt zien terwijl "HOT" wordt weergegeven.



INSTELLINGEN WIJZIGEN

- 1 **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar Settings (Instellingen).
- 2 **GEbruik DE INSTELKNOP** als u een van de volgende instellingen aan wilt passen.
 - 🕒 Klok
 - 🔊 Geluid
 - 🌿 ECO
 - ☀️ Helderheid
- 3 **Druk op DE STOPTOETS** om de instellingsfunctie te verlaten en alle veranderingen op te slaan als u klaar bent.

WANNEER HET APPARAAT VOOR HET EERST AANGESLOTEN WORDT, wordt u gevraagd de tijd in te stellen. Na STROOMUITVAL gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden. **Uw oven HEEFT** een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

KLOK INSTELLEN

- 1 **Druk op DE OK-TOETS.** (De cijfers links (uren) knipperen).
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de uren in te stellen.
- 3 **Druk op DE OK-TOETS.** (De twee cijfers rechts (minuten) knipperen).
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de minuten in te stellen.
- 5 **Druk nogmaals op DE OK-TOETS** om de verandering te bevestigen.

DE KLOK IS INGESTELD EN LOOPT.
ALS U DE KLOK VAN HET DISPLAY WILT VERWIJDEREN nadat deze is ingesteld, dan gaat u opnieuw naar de klokinstelmodus en drukt u op de Stoptoets terwijl de cijfers knipperen.

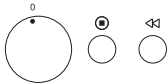




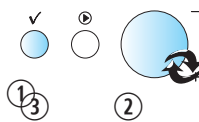
INSTELLINGEN WIJZIGEN



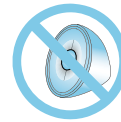
GELUID INSTELLEN



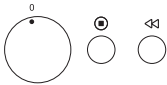
SOUND



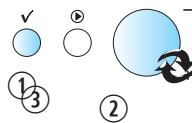
- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Draai de instelknop om de zoemer AAN of UIT te zetten.**
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets om de verandering te bevestigen.**



ECO



ECO



- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Draai de instelknop om de ECO-instelling AAN of UIT te zetten.**
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets om de verandering te bevestigen.**

Als ECO ingeschakeld is, dan wordt het display na enige tijd automatisch uitgeschakeld om energie te besparen. Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet.

Als OFF (uit) is ingesteld, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.



INSTELLINGEN WIJZIGEN



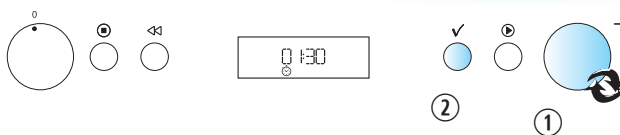
HELDERHEID



- 1 **Druk op de OK-toets.**
- 2 **Draai de instelknop om de gewenste helderheid in te stellen.**
- 3 **Druk nogmaals op de OK-toets om de instelling te bevestigen.**



KOOKWEKKER



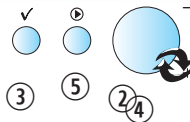
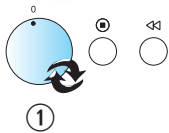
Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig heeft om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren of voor het laten rijzen van deeg enz.

- 1 **Draai de instelknop om de gewenste tijd op de wekker in te stellen.**
- 2 **Druk op de OK-toets.**

Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal. **Als u op de stop-toets drukt** voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul.



BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MICROGOLVEN



GEbruik DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de magnetronfunctie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar rechts om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

NADAT HET BEREIDINGSproces GESTART IS:

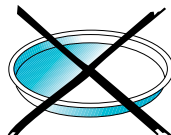
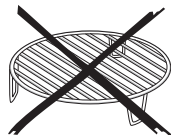
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de Starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd 30 seconden langer. U kunt de bereidingstijd ook veranderen door de instelknop te draaien.

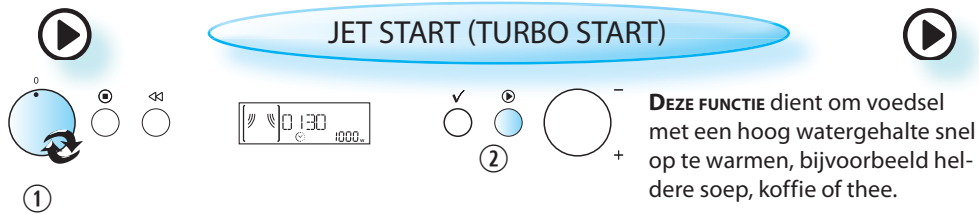
Door op << TOETS te drukken kunt u terugkeren naar waar u de bereidingstijd en het vermogen kunt veranderen. Beide kunnen tijdens het koken worden veranderd met de instelknop.



VERMOGEN

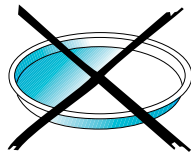
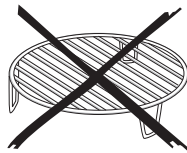
ALLEEN MICROGOLVEN	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
900 W	OPWARMEN VAN DRANKEN , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750 W	BEREIDEN VAN GROENTEN , vlees etc.
650 W	BEREIDEN VAN vis .
500 W	VOORZICHTIG BEREIDEN VAN b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
350 W	LATEN SUDDEREN VAN STOOFPOTTEN , smelten van boter en chocolade.
160 W	ONTDOOIEN . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	IJS ZACHT laten worden.
0 W	ALLEEN BIJ GEBRUIK van de kookwekker.

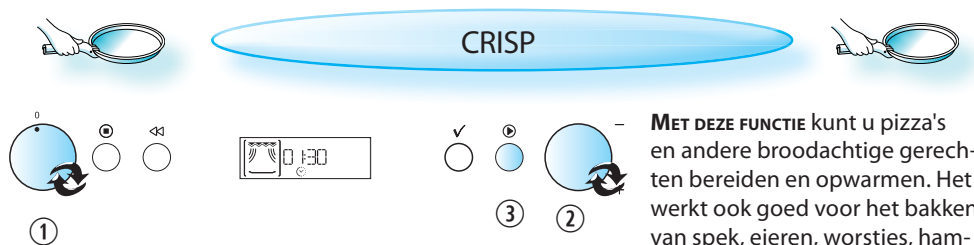




- 1** DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de magnetronfunctie.
- 2** DRUK OP DE STARTTOETS OM AUTOMATISCH TE STARTEN op vol magnetronvermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd 30 seconden langer.

U KUNT DE BEREIDINGSTIJD OOK VERLENGEN OF VERKORTEN DOOR DE INSTELKNOP te draaien, nadat de functie is gestart.





- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Crisp-functie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 3 **DRAAI DE STARTTOETS.**

DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met microgolven en grill om de crispplaat te verhitten. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur zodat hij het voedsel bruin en krokant kan gaan maken.

VERZEKER u ervan dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

DE OVEN EN DE CRISPLAAT worden zeer heet wanneer u deze functie gebruikt.

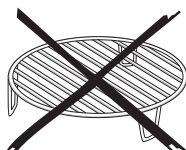
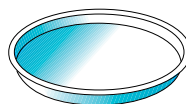
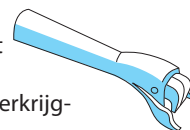
ZET DE HETE CRISPLAAT NIET op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

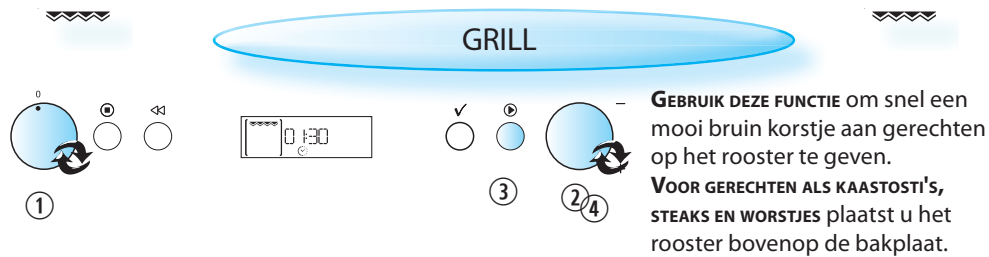
LET EROP dat u het grillelement niet aanraakt.

GEBRUIK OVENHANDSCHOENEN

of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.

GEBRUIK ALLEEN DE bijgeleverde crispplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crispplatten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.





- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP NAAR DE GRILL-FUNCTIE.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP om het grillvermogen in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 5 DRUK OP DE STARTTOETS.

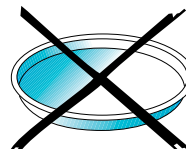
LEG VOEDSEL op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.
CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig en ovenvast is.
GEBRUIK GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

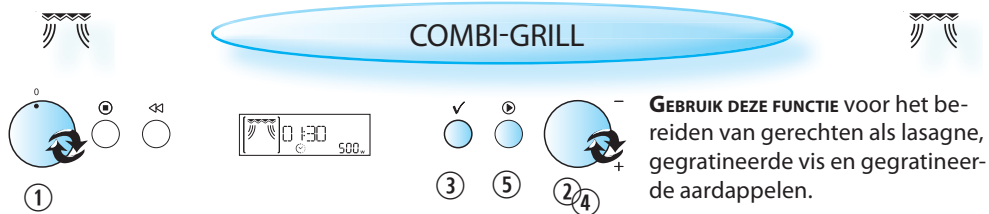
HET VERMOGEN KIEZEN

VERWARM DE GRILL 3 à 5 minuten voor op grillvermogen High (Hoog).

GRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KAASTOSTI's, vismotten en hamburgers	3 Hoog
WORSTJES en gerechten aan het spit	2 MIDDEN
LICHT BRUINEN van voedsel	1 LAAG

HIGH 3
 MID 2
 LOW 1





- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Combi-grillfunctie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het grillvermogen in te stellen.
- 3 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 **Druk op de Starttoets.**

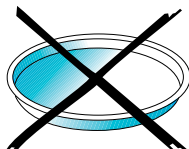
HET VERMOGEN KIEZEN

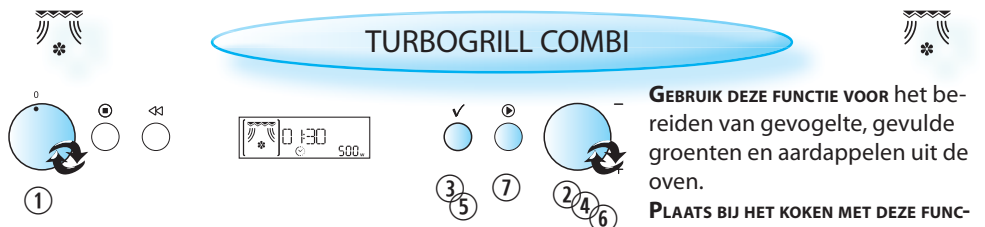
HET MAXIMAAL MOGELIJKE magnetronvermogen bij gebruik van de Grill Combi is in de fabriek ingesteld.

PLAATS HET GERECHT op het rooster of op het glazen draaiplateau.

HIGH 3
MID 2
LOW 1

COMBIGRILL		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
LASAGNE	2 MIDDEN	350 - 500 W
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	2 MIDDEN	500 - 650 W
GEGRATINEERDE VIS	3 HOOG	350 - 500 W
APPELS UIT DE OVEN	2 MIDDEN	160 - 350 W
GEGRATINEERD DIEPVRIESGERECHT	3 HOOG	160 - 350 W





- 1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de Turbogrill-functie.
- 2 DRAAI DE INSTELKNOP om het grillvermogen in te stellen.
- 3 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 DRAAI DE INSTELKNOP om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5 DRUK OP DE OK-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 DRAAI DE INSTELKNOP om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 DRUK OP DE STARTTOETS.

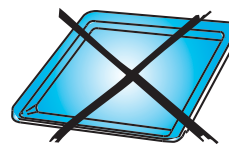
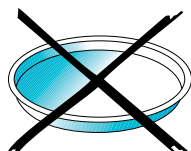
GEbruik DEZE FUNCTIE VOOR het bereiden van gevogelte, gevulde groenten en aardappelen uit de oven.
PLAATS BIJ HET KOKEN MET DEZE FUNCTIE HET VOEDSEL op het rooster of op het glazen draaiplateau.

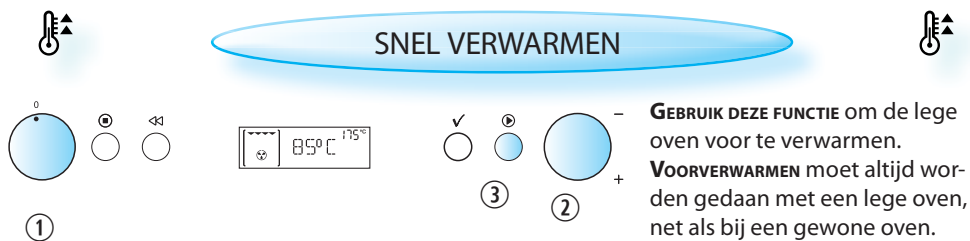
HET VERMOGEN KIEZEN

HET MAXIMAAL MOGELIJKE MAGNETRONVERMOGEN bij gebruik van de grill is in de fabriek ingesteld.
PLAATS VOEDSEL op het rooster of op het glazen draaiplateau.

TURBOGRILL COMBI		
AANBEVOLEN GEBRUIK:	GRILLVERMOGEN	MAGNETRONVERMOGEN
KIPPENPOTEN	3 HOOG	350 - 500 W
HALVE KIP	2 MIDDEN	500 - 650 W
GEVULDE GROENTEN	2 MIDDEN	350 - 500 W
GEBAKKEN VIS	3 HOOG	160 - 350 W
AARDAPPELEN UIT DE OVEN	1 LAAG	500 - 650 W
FRUIT MET KRUIJELKORST	2 MIDDEN	160 - 350 W

HIGH 3
 MID 2
 LOW 1

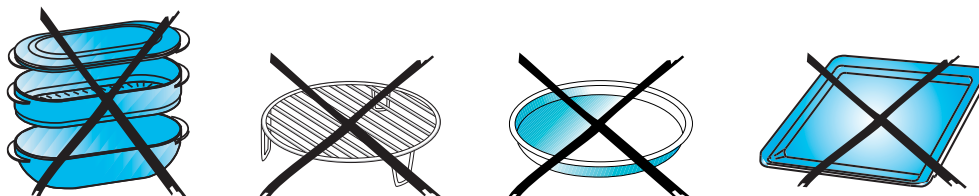




- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de functie "Quick Heat" (Snel verwarmen). De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste temperatuur.
- 3 **Druk op de STARTTOETS**. De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.

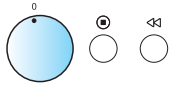
ZET GEEN VOEDSEL in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Nadat het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een "Forced Air" (Hete lucht)-functie kiest om met de bereiding te beginnen.

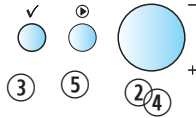




HETE LUCHT

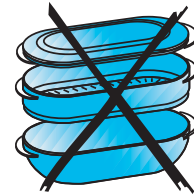


①



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het bereiden van meringues, gebak, Moskovisch gebak, soufflés, gevogelte en geroosterd vlees.

- ① **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de functie "Forced Air" (Hete lucht). De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
- ② **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de gewenste temperatuur.
- ③ **Druk OP DE TOETS OK** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- ④ **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- ⑤ **Druk OP DE STARTTOETS.**



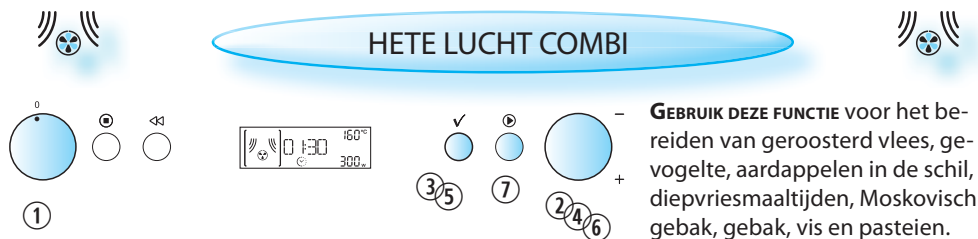
PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

GEbruik DE BAKPLAAT voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren naar waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.



GERECHT	ACCESSOIRES	OVENTEMP. °C	BEREIDINGSTIJD
GEBRADEN RUNDVLEES, MEDIUM (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 - 180 °C	40 - 60 MIN.
GEBRADEN VARKENSVLEES (1,3 - 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	160 - 170 °C	70 - 80 MIN.
HELE KIP (1 - 1,2 kg)	SCHAAL op rooster	210 - 220 °C	50 - 60 MIN.
MOSKOVISCH GEBAK (zwaar)	CAKEVORM op rooster	160 - 170 °C	50 - 60 MIN.
MOSKOVISCH GEBAK (licht)	CAKEVORM op rooster	170 - 180 °C	30 - 40 MIN.
KOEKJES	BAKPLAAT	170 - 180 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN.
BROOD	BAKVORM op rooster	180 - 200 °C, VOORVERWARMDE OVEN	30 - 35 MIN.
BROODJES	BAKPLAAT	210 - 220 °C, VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN.
MERINGUES	BAKPLAAT	100 - 120 °C, VOORVERWARMDE OVEN	40 - 50 MIN.



- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de functie "Forced Air Combi" (Hete Lucht Combi).
(De standaardtemperatuur en het magnetronvermogen worden weergegeven).
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de temperatuur in te stellen.
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7 **Druk OP DE STARTTOETS**.

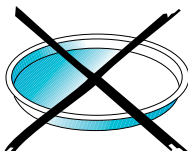
PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-knop om terug te keren naar waar u het vermogen of de eindtemperatuur kunt veranderen.

HET MAX. MOGELIJKE magnetronvermogen bij gebruik van de heteluchtfunctie is in de fabriek ingesteld.



HETE LUCHT COMBI	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
350 W	BEREIDEN VAN gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
160 W	BEREIDEN VAN braadvlees
90 W	BEREIDEN van brood en cake
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding





HANDMATIG ONTDOOIEN



VOLG DE WERKWIJZE voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies vermogen 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG. Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden.

BEVROREN VOEDSEL IN EEN PLASTIC ZAK, plastic folie of kartonnen verpakking kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden als de verpakking maar geen metalen delen bevat (b.v. metalen bindstrips).

DE VORM VAN DE VERPAKKING heeft invloed op de ontdooitijd. Een plat pakje ontdooit sneller dan een dik blok.

MAAK STUKKEN LOS VAN ELKAAR wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

SCHERM UITSTEKENDE GEDEELTEN VAN VOEDSEL af met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

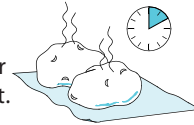


DRAAI EEN GROOT STUK VLEES halverwege het ontdooien om.

GEKOOKT VOEDSEL, STOOFSCHOTELS EN VLEES- SAUZEN ontdooien beter als ze halverwege de ontdooitijd omgeroerd worden.

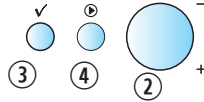
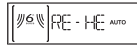
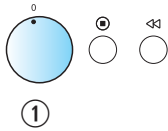
BIJ ONTDOOIEN is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN EVEN LAAT STAAN wordt het resultaat **ALTIJD BETER**, omdat de temperatuur dan gelijkmatig door het voedsel verdeeld wordt.





6TH SENSE (6E ZINTUIG) OPWARMEN



GEbruik DEZE FUNCTIE voor het opwarmen van kant-en-klare maaltijden: diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

PLAATS HET VOEDSEL op een bord of schaal (magnetronbestendig en ovenvast).

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Auto-functie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de functie 6th Sense Reheat (6^e zintuig opwarmen).
- 3 **DRUK OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen.
- 4 **DRUK OP DE STARTTOETS.**

HET PROGRAMMA MAG NIET onderbroken worden voordat de resterende verwarmingstijd wordt weergegeven.

HET PROGRAMMA MAG WEL ONDERBROKEN WORDEN wanneer de verwarmingstijd wordt weergegeven.

HET NETTO GEWICHT dient tussen de 250 g en 600 g te liggen als u deze functie gebruikt. Anders dient u de handmatige functie te gebruiken om het beste resultaat te bereiken.

LET EROP dat de oven op kamertemperatuur is voordat u deze functie gebruikt, om het beste resultaat te bereiken.

WANNEER U EEN MAALTIJD IN DE KOELKAST BEWAART of op een bord legt om het op te warmen, leg dan dikker, compacter voedsel



aan de buitenkant en dunner of minder compact voedsel in het midden.

DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF als u deze functie gebruikt, behalve wanneer u één portie gekoelde soep opwarmt. Dan is afdekken niet nodig!

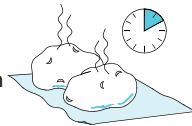


ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS dat het al afgedekt is, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden zodat opgebouwde druk tijdens het opwarmen kan ontsnappen.

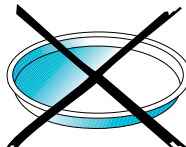
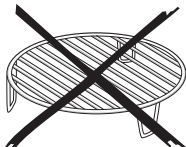
LEG DUNNE PLAKJES VLEES boven op elkaar of laat ze elkaar overlappen.

DIKKERE STUKKEN, bijvoorbeeld gehaktbrood en worstjes, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1-2 MINUTEN NAGAARTIJD ZORGT ALTIJD VOOR EEN BETER resultaat, met name bij bevroren voedsel.



PLASTIC FOLIE moet worden ingesneden of ingeprikt met een vork zodat er geen druk opgebouwd wordt en openbarsten voorkomen wordt. Tijdens het verhitten ontstaat er namelijk stoom.



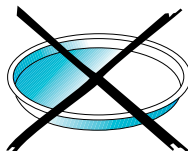
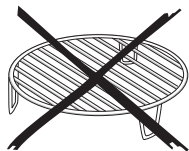
JET DEFROST (TURBO ONTDOOIEN)

1 - **0** - **DEFRO AUTO** - **✓** - **+**

1 - **2** - **4** - **6** - **8** - **3** - **5** - **7**

- GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.
+ Jet Defrost mag alleen gebruikt worden als het netto gewicht tussen de 100 g en 3 kg ligt.
PLAATS HET VOEDSEL altijd op het glazen draaiplateau.

- 1** DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de Auto-functie.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP naar de Jet Defrost-functie.
- 3** DRUK OP DE **OK**-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4** DRAAI DE INSTELKNOP om de categorie voedsel te selecteren; "FOOD" (Voedsel) en de voedsel-categorie worden weergegeven.
- 5** DRUK OP DE **OK**-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 6** DRAAI DE INSTELTOETS om het gewicht in te stellen.
- 7** DRUK OP DE **OK**-TOETS om de instelling te bevestigen.
- 8** DRUK OP DE **START**TOETS.



JET DEFROST (TURBO ONTDOOIEN)

GEWICHT:

VOOR DEZE FUNCTIE MOET het nettogewicht van het voedsel bekend zijn. De oven berekent dan automatisch de benodigde tijd om het gekozen programma uit te voeren.

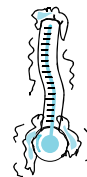







ALS HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor ontdooien.

BEVROREN VOEDSEL:

ALS HET VOEDSEL WARMER IS dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager voedselgewicht.

ALS HET VOEDSEL KOUDER IS dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een hoger voedselgewicht.



	GERECHT	TIPS
	1 VLEES (100 g - 2 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	2 GEVOGELTE (100 g - 3 kg)	Hele kip, stukken of filets. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	3 VIS (100 g - 2 kg)	Heel, moten of filets. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	4 GROENTEN (100 g - 2 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	5 BROOD (100 g - 2 kg)	Heel brood, broodjes of kadetjes. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
<p>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen bij ontdooien.</p>		

6TH SENSE CRISP (6^E ZINTUIG CRISP)

1 DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de Auto-functie.

2 DRAAI DE INSTELKNOP naar de functie 6TH sense Crisp (6^e zintuig crisp).

3 DRUK OP DE **OK**-TOETS om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.

4 DRAAI DE INSTELKNOP om de categorie voedsel te selecteren; "FOOD" (Voedsel) en de voedselcategorie worden weergegeven.

5 DRUK OP DE **OK**-TOETS om de instelling te bevestigen.

6 DRUK OP DE **START**TOETS.

GEbruik DEZE FUNCTIE OM uw voedsel snel uit de diepvries op te warmen naar serveertemperatuur. AUTO CRISP WORDT ALLEEN GEBRUIKT voor kant-en-klaar diepvriesvoedsel.

Gebruik alleen de bijgeleverde crisplaat bij deze functie. Met andere verkrijgbare crisplaten krijgt u bij deze functie niet het gewenste resultaat.

Opmerking: de oven gaat na 1 min. automatisch verder als het voedsel niet is omgedraaid. In dat geval zal het verwarmen langer duren.






Zet geen verpakkingen of omhulsels op de Crisplaat!

Alleen het voedsel zelf mag op de Crisplaat worden gelegd.

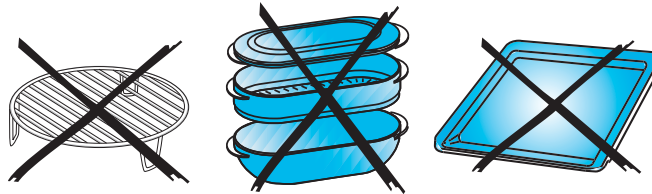


6TH SENSE CRISP (6E ZINTUIG CRISP)



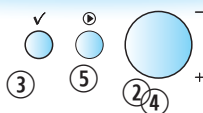
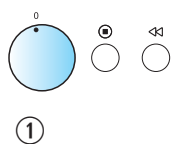
VOEDSEL		TIPS
	1 PATAT FRITES (200 g - 600 g)	VERDEEL DE FRITES gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst bestrooien met zout. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	2 PIZZA , dunne bodem (200 g - 500 g)	VOOR PIZZA's met een dunne bodem.
	3 PANPIZZA (300 g - 800 g)	VOOR PIZZA's met een dikke bodem.
	4 KIPVLEUGELS (200 g - 600 g)	VOOR KIPNUGGETS bestrijkt u de crispplaat met olie en stelt u de gaarheid in op Lo 2. DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.
	5 VISSTICKS (200 g - 600 g)	VERWARM DE CRISPPLAAT VOOR met een beetje boter of olie. Plaats de vissticks als de oven stopt en aangeeft "Add Food" (Voedsel plaatsen). DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft.

VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL wordt genoemd en als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor de handmatige Crispfunctie aanhouden.





6TH SENSE STEAM (6E ZINTUIG STOMEN)



GEbruik DEZE FUNCTIE voor voedsel zoals groenten, vis, rijst en pasta.

DEZE FUNCTIE WERKT IN 2 STAPPEN.

Met de eerste stap wordt het voedsel snel aan de kook gebracht.

Bij de tweede stap gaat de temperatuur omlaag naar sudderen, zodat overkoken vermeden wordt.

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Auto-functie.
- 2 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de functie 6TH Sense Steam (6e zintuig stomen).
- 3 **Druk OP DE OK-TOETS** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de stoomtijd in te stellen.
- 5 **Druk OP DE STARTTOETS.**

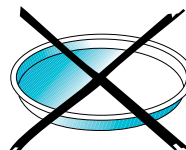
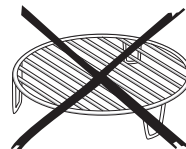
DE STOOMPAN is ontworpen om uitsluitend te worden gebruikt met microgolven!

GEbruik DEZE NOOIT MET EEN ANDERE FUNCTIE.

GEbruik VAN DE STOOMPAN bij een andere functie kan schade veroorzaken.

LET ER ALTIJD OP dat het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start.

PLAATS de stoompan altijd op het glazen draaiplateau.



DEKSEL

DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF MET EEN DEKSEL. Controleer of de schaal en het deksel geschikt zijn voor de magnetron, voordat u ze gebruikt. Als u geen deksel heeft dat de gekozen schaal of pot kan afdekken, kunt u in plaats daarvan een bord gebruiken. Dit moet dan geplaatst worden met de onderkant gericht naar de binnenkant van de schaal.

GEbruik GEEN plastic of aluminium verpakkingsmateriaal om voedsel af te dekken.

SCHALEN

DE GEbruikte SCHALEN MOGEN NIET meer dan half vol zijn. Als u grote hoeveelheden wilt koken, dan moet u een grotere schaal nemen om ervoor te zorgen dat deze niet verder gevuld is dan tot de helft. Zo voorkomt u overkoken.

BEREIDEN VAN GROENTEN

DOE DE GROENTEN in het mandje van de stoompan.

Giet 100 ml water in het onderste gedeelte. Doe het deksel erop en stel de tijd in.

ZACHTe GROENTEN zoals broccoli en prei hebben een kooktijd van 2 à 3 minuten nodig.

HARDERE GROENTEN zoals wortels en aardappels hebben een kooktijd van 4 à 5 minuten nodig.

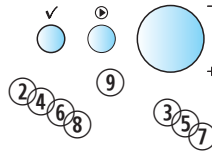
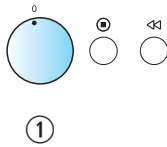
RIJST KOKEN

VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING voor de kooktijd en de hoeveelheid water en rijst.

DOE DE INGREDIËNTEN IN HET ONDERSTE GEDEELTE, doe het deksel erop en stel de tijd in.






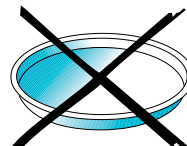
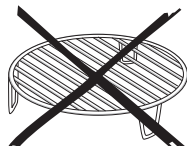
AUTO SOFT (AUTOMATISCH ZACHTMAKEN)



GEBRUIK DEZE FUNCTIE om voedsel zacht te laten worden, om het gemakkelijker te kunnen verwerken. **AUTO SOFT WORDT GEBRUIKT** voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

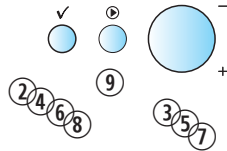
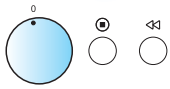
- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Auto-functie.
- 2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 3 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de Auto Soft-functie.
- 4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. "FOOD" (Voedsel) en de voedselcategorie worden weergegeven.
- 6 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 7 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de hoeveelheid in te stellen.
- 8 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.
- 9 **Druk op de Starttoets.**

GERECHT		TIPS
	1 BOTER (50 g - 250 g)	DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER HET OOK OM na zacht worden.
	2 MARGARINE (50 g - 250 g)	DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER HET OOK OM na zacht worden.
	3 IJs (0,5 l - 2 l)	DRAAI HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. SERVEER HET SNEL voordat het verder smelt.
<p>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.</p>		





AUTO MELT (AUTOMATISCH SMELTEN)



GEbruik DEZE FUNCTIE om voedsel eenvoudig te laten smelten zonder spatten.

AUTO MELT WORDT GEBRUIKT voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

①

1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Auto-functie.

2 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.

3 **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de Auto Melt-functie.

4 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.



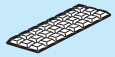
5 **DRAAI DE INSTELKNOP** om de voedselcategorie te selecteren. "FOOD" (Voedsel) en de voedselcategorie worden weergegeven.

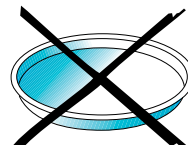
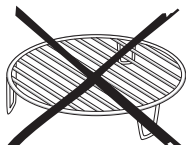
6 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.

7 **DRAAI DE INSTELKNOP** om het gewicht in te stellen.

8 **Druk op de OK-toets** om de instelling te bevestigen.

9 **Druk op de STARTTOETS.**

VOEDSEL		TIPS
	1 BOTER (50 g - 250 g)	ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK OM na smelten.
	2 MARGARINE (50 g - 250 g)	ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK OM na smelten.
	3 CHOCOLADE (50 g - 250 g)	BREEK de chocolade in kleinere stukjes. ROER HET VOEDSEL OM als de oven dit aangeeft. ROER OOK OM na smelten. LET OP: bij chocolade met een hoog cacaogehalte kan Gaarheidniveau hoog (+2) nodig zijn.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL is genoemd of als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" aanhouden.		



ONDERHOUD EN REINIGING

NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN de enige vorm van onderhoud die nodig is.

ALS DE OVEN niet goed wordt schoongehouden, kan het ovenoppervlak aangetast worden, waardoor de levensduur van het apparaat verkort kan worden en mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



GEBRUIK GEEN SCHUURSPONSJES, SCHUURMIDDELEN, sponsjes van staalwol, ruwe doeken e.d.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger. Spuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.



SPIJT HET NIET direct op de oven.

VERWIJDER REGELMATIG, vooral als er voedsel gemorst is, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron schoon.



DEZE OVEN IS ONTWERPEN om met het draaiplateau te worden gebruikt.



GEBRUIK DE MAGNETRON NIET wanneer het draaiplateau eruit genomen is om het schoon te maken.

GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.



ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET- of voedselresten in de deursponning achterblijven.

IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

LUCHTJES IN DE OVEN KUNT U VERWIJDEREN DOOR een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau te plaatsen en dit enkele minuten te laten koken.

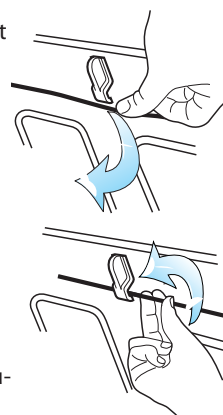


GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN om de magnetron schoon te maken.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond erboven moet mogelijk wel regelmatig gereinigd worden. Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te verkleinen.

➤ U duwt de vasthoudende draad voorzichtig naar de achterkant van het plafond en u brengt deze naar beneden om het grillelement te verwijderen.

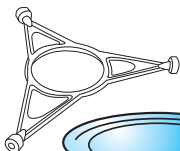
➤ Na het reinigen brengt u de vasthoudende draad terug in zijn oorspronkelijke positie.



ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

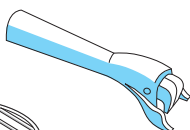
PLATEAUDRAGER.



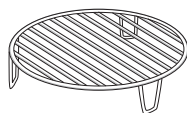
GLAZEN DRAAIPLATEAU.



CRISPHANDGREEP.



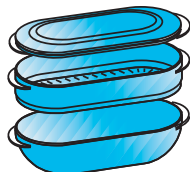
ROOSTER.



BAKPLAAT.

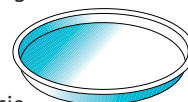


STOOMPAN.



ZORGVULDIG REINIGEN:

DE CRISPLAAT moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.



LAAT DE CRISPLAAT ALTIJD afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



DOMPEL DE CRISPLAAT NIET onder in water en spoel de crisplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisplaat beschadigen.



GEBRUIK GEEN STAALWOLLEN SPONSJES. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

STORINGEN OPSPOREN

ALS DE OVEN NIET WERKT, bel dan pas de klantenservice als u gecontroleerd heeft of:

- ❄ Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- ❄ De stekker goed in het stopcontact zit.
- ❄ De deur goed gesloten is.
- ❄ De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- ❄ De oven voldoende ventilatie heeft.
- ❄ Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- ❄ Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

ZO KUNT U VOORKOMEN dat u onnodig belt, waar kosten aan verbonden zijn.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.



ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN, moet dat gebeuren met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



ONDERHOUD MAG UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD. Voor iemand zonder specifieke training is het gevaarlijk om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren; daarbij moeten beschermkappen verwijderd worden die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

VERWIJDER DE BESCHERMKAPPEN NIET.



GEGEVENS VOOR HET TESTEN VAN DE VERWARMINGSPRESTATIES

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een norm ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
12.3.1	1000 g	12 - 13 min.	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ min.	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min.	Hete lucht 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min.	Hete lucht 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min.	Hete lucht 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min.	160 W	

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een norm ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende ovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

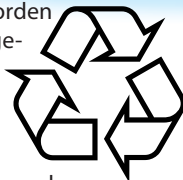
Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 - 35 min.	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 - 20 min.	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 - 35 min.	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min.	160 - 170 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

NETSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2800 W
ZEKERING	16 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	900 W
GRILL	1600 W
HETE LUCHT	1200 W
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	455 x 595 x 560
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	210 x 450 x 420

MILIEUTIPS

DE VERPAKKING kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recycling-symbool. Houd u aan plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



DIT APPARAAT is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuist wegwerpen van dit product.

HET SYMBOOL op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



WEGWERPEN moet worden gedaan in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

VOOR NADERE INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stads-kantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

SNIJD DE VOEDINGSKABEL VAN HET APPARAAT DOOR voordat u het apparaat afdankt, zodat het onbruikbaar wordt.

