

# **Bauknecht**

**Gebrauchsanweisung**  
Instructions for use  
**Mode d'emploi**  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso

**EMCHE 8145**



**Οδηγίες Χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за употреба



**Návod k použití**  
Návod na použitie  
**Instrucțiuni de utilizare**  
Инструкции по эксплуатации



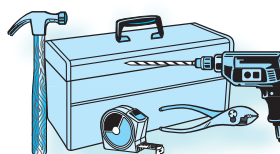
## INSTALLATIE



### HET APPARAAT MONTEREN



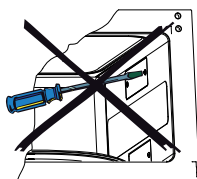
**HOUD U AAN DE MEEGELEVERDE** afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



### 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 VLIET 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.



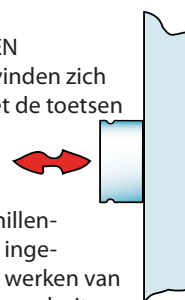
**Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert!**

### 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.**

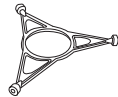
**ALS EEN METAALHOUDEND VOORWERP** in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

**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.



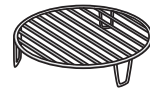
### BAKPLAAT

**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 crispp functie bij het voorverwarmen van de crispplaat.

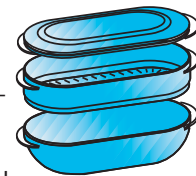


### STOOMPAN

**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.

HIGH AUTO<sup>2</sup>

HIGH AUTO<sup>1</sup>

MID AUTO<sup>0</sup>

LOW AUTO<sup>-1</sup>

LOW AUTO<sup>-2</sup>

**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.

**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.

**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.






## 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.

**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.



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



## 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.







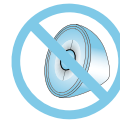
## INSTELLINGEN WIJZIGEN



### GELUID INSTELLEN



- 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



- 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



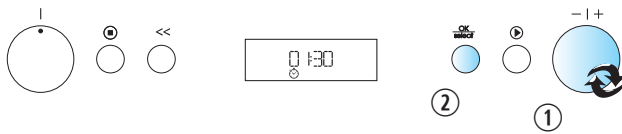
### HELDERHEID



- 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 Stoptoets 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:

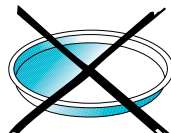
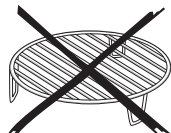
Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de Starttoets te drukken. *Bij elke druk* op de toets wordt de bereidingstijd 30 seconden langer. U kunt de bereidingstijd ook veranderen door de instelknop te draaien.

**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:
<b>900 W</b>	<b>OPWARMEN VAN DRANKEN</b> , 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.
<b>750 W</b>	<b>BEREIDEN VAN GROENTEN</b> , vlees etc.
<b>650 W</b>	<b>BEREIDEN VAN vis</b> .
<b>500 W</b>	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN VAN</b> b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
<b>350 W</b>	<b>LATEN SUDDEREN VAN STOOFPOTTEN</b> , smelten van boter en chocolade.
<b>160 W</b>	<b>ONTDOOIEN</b> . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	<b>IJS ZACHT</b> laten worden.
0 W	<b>ALLEEN BIJ GEBRUIK</b> van de kookwekker.

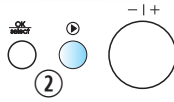




## JET START (TURBO START)



①

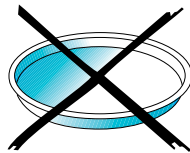
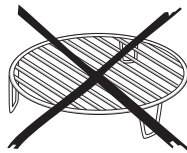


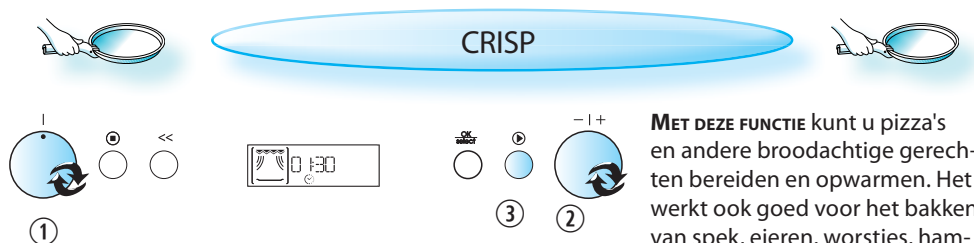
②

**DEZE FUNCTIE** dient om voedsel met een hoog watergehalte snel op te warmen, bijvoorbeeld heldere soep, koffie of thee.

- 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.**





**MET DEZE FUNCTIE** kunt u pizza's en andere broodachtige gerechten bereiden en opwarmen. Het werkt ook goed voor het bakken van spek, eieren, worstjes, hamburgers enz.

- 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.

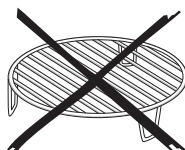
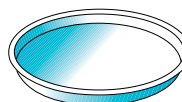
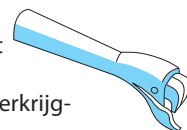
**ZET DE HETE CRISPLAAT NIET** op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

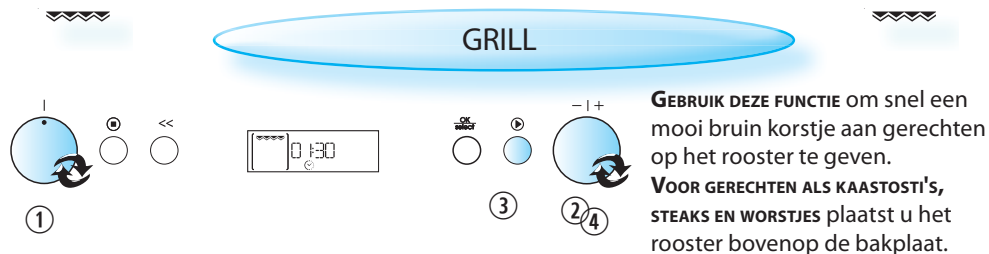
**LET EROP** dat u het grillelement niet aanraakt.

**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.

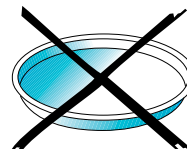
LEG VOEDSEL op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.  
**CONTROLEER VOORDAT U MET GRILLEN BEGINT OF HET KOOKGEREI dat u gebruikt hittebestendig en ovenvast is.**  
**GEBRUIK GEEN PLASTIC KOOKGEREI bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.**

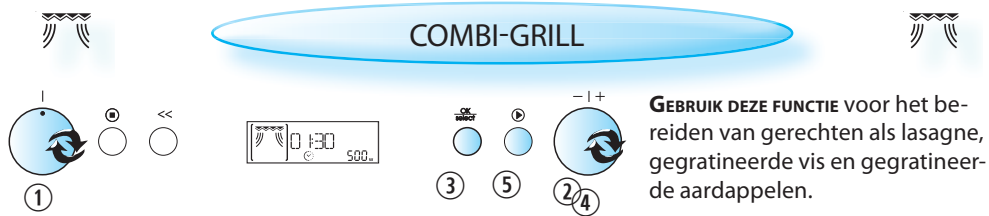
## HET VERMOGEN KIEZEN

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

GRILL	
AANBEVOLEN GEBRUIK:	VERMOGEN
KAASTOSTI's, vismoten 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.

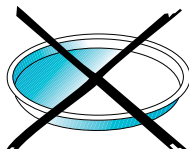
## HET VERMOGEN KIEZEN

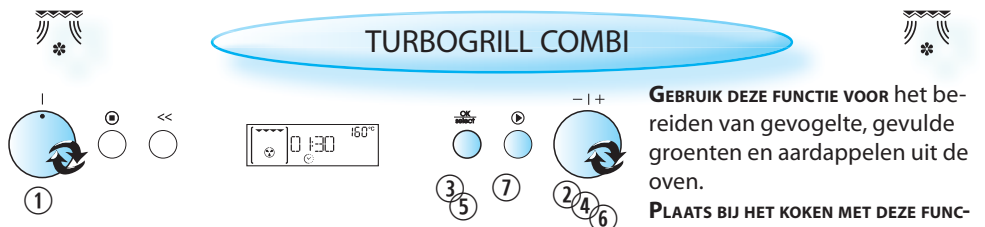
HET MAXIMAAL MOGELIJKE magnetronvermogen bij gebruik van de Grill Combi is in de fabriek ingesteld.

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

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

HIGH 3  
MID 2  
LOW 1





**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.

- 1 **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Turbogril-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.**

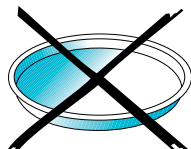
## HET VERMOGEN KIEZEN

**HET MAXIMAAL MOGELIJKE MAGNETRONVERMOGEN** bij gebruik van de grill is in de fabriek ingesteld.

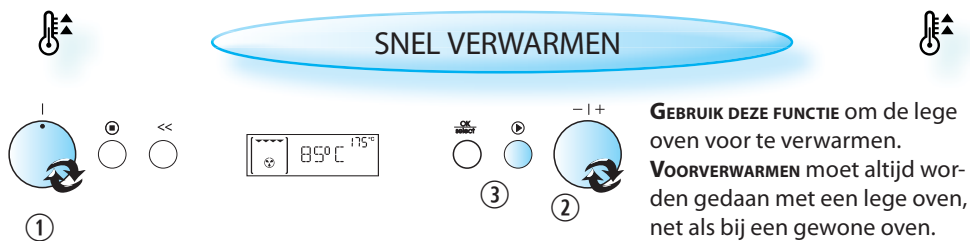
**PLAATS VOEDSEL** op het rooster of op het glazen draaiplateau.

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



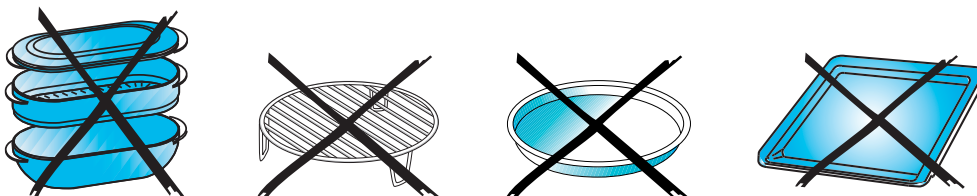




- 1** DRAAI DE FUNCTIEKNOP naar de functie "Quick Heat" (Snel verwarmen). De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
- 2** DRAAI DE INSTELKNOP naar de gewenste temperatuur.
- 3** DRUK OP DE STARTTOETS. De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.

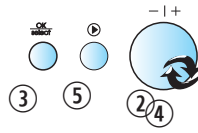
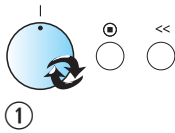
**ZET GEEN VOEDSEL** in de oven vóór of tijdens het voorverwarmen. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Nadat het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de instelknop te draaien.

**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.



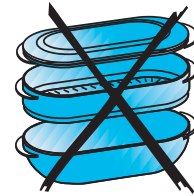


## HETE LUCHT



**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.**



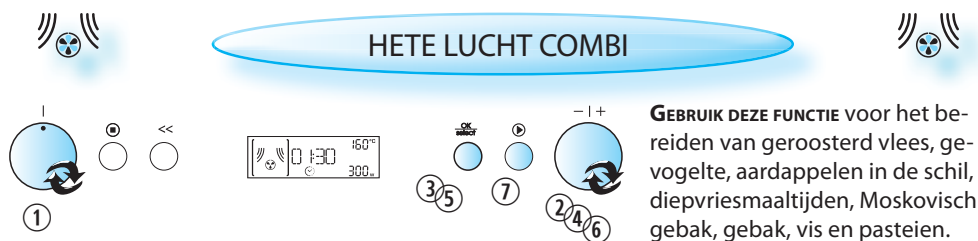
**PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER** zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

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

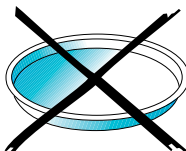
**PLAATS VOEDSEL ALTIJD OP HET ROOSTER** zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

**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:
<b>350 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> gevogelte, vis en gegratineerde gerechten
<b>160 W</b>	<b>BEREIDEN VAN</b> braadvlees
90 W	<b>BEREIDEN</b> van brood en cake
0 W	<b>ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN</b> 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).

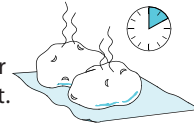


**DRAAI EEN GROOT STUK VLEES** halverwege het ontdooien om.

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

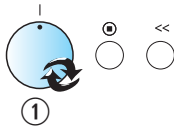
**BIJ ONTDOOIEN** is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooid is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

**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.

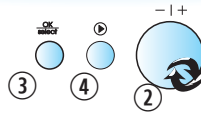
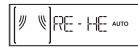




## 6<sup>TH</sup> SENSE (6E ZINTUIG) OPWARMEN



①



③

④



②

**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 6<sup>th</sup> Sense Reheat (6<sup>e</sup> 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.



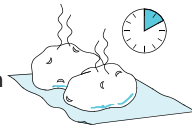
**DEK HET VOEDSEL ALTIJD AF** als u deze functie gebruikt, behalve wanneer u één portie gekoelde soep opwarmt. Dan is afdekken niet nodig!

**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.

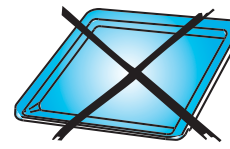
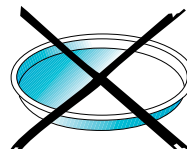
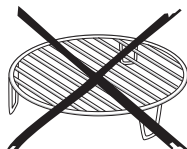
**LEG DUNNE PLAKJES VLEES** boven op elkaar of laat ze elkaar overlappen.

**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)

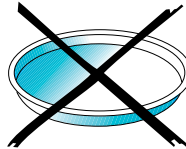
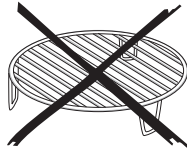


**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

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 STARTTOETS.**



## 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:

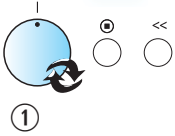
**ALS HET VOEDSEL WARMER IS** dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een lager voedselgewicht.

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




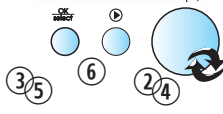
	GERECHT	TIPS
	<b>1 VLEES</b> (100 g - 2 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>2 GEVOGELTE</b> (100 g - 3 kg)	Hele kip, stukken of filets. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>3 VIS</b> (100 g - 2 kg)	Heel, moten of filets. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>4 GROENTEN</b> (100 g - 2 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>5 BROOD</b> (100 g - 2 kg)	Heel brood, broodjes of kadetjes. <b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
<p><b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> 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>		


6<sup>TH</sup> SENSE CRISP (6E ZINTUIG CRISP)





①







③/⑤



②/④



②/④



②/④

**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.

- ① **DRAAI DE FUNCTIEKNOP** naar de Auto-functie.
- ② **DRAAI DE INSTELKNOP** naar de functie 6<sup>TH</sup> sense Crisp (6<sup>e</sup> 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 STARTTOETS.**

**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.





## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP (6E ZINTUIG CRISP)



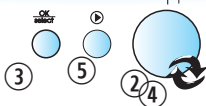
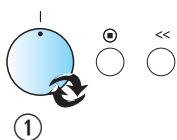
	VOEDSEL	TIPS
	<b>1 PATAT FRITES</b> (200 g - 600 g)	<b>VERDEEL DE FRITES</b> gelijkmatig over de crispplaat. Indien gewenst bestrooien met zout. <b>ROER HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft.
	<b>2 PIZZA</b> , dunne bodem (200 g - 500 g)	<b>VOOR PIZZA's</b> met een dunne bodem.
	<b>3 PANPIZZA</b>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





## 6<sup>TH</sup> 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 6<sup>TH</sup> 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.**

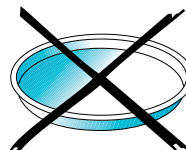
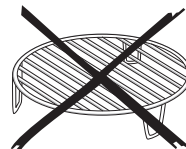
**DE STOOMPAN IS** ontworpen om uitsluitend te worden gebruikt met microgolven!

**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.






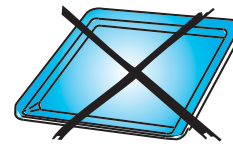
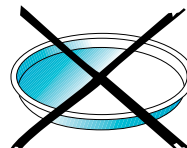
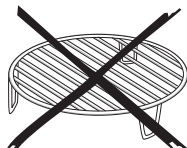
## AUTO SOFT (AUTOMATISCH ZACHTMAKEN)



**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 <b>BOTER</b> (50 g - 250 g)	<b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>ROER HET OOK OM</b> na zacht worden.
	2 <b>MARGARINE</b> (50 g - 250 g)	<b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>ROER HET OOK OM</b> na zacht worden.
	3 <b>IJs</b> (0,5 l - 2 l)	<b>DRAAI HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>SERVEER HET SNEL</b> voordat het verder smelt.
<p><b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> 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)

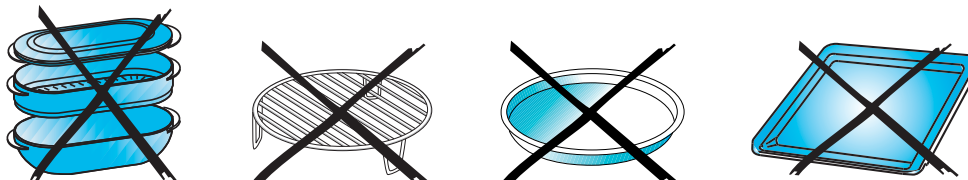


**GEbruik DEZE FUNCTIE** om voedsel eenvoudig te laten smelten zonder spatten.

**AUTO MELT WORDT GEBRUIKT** voor de voedingsmiddelen in onderstaande tabel.

- 1 **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 <b>BOTER</b> (50 g - 250 g)	<b>ROER HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>ROER OOK OM</b> na smelten.
	2 <b>MARGARINE</b> (50 g - 250 g)	<b>ROER HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>ROER OOK OM</b> na smelten.
	3 <b>CHOCOLADE</b> (50 g - 250 g)	<b>BREEK</b> de chocolade in kleinere stukjes. <b>ROER HET VOEDSEL OM</b> als de oven dit aangeeft. <b>ROER OOK OM</b> na smelten. <b>LET OP:</b> bij chocolade met een hoog cacaogehalte kan Gaarheidniveau hoog (+2) nodig zijn.
<p><b>VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL</b> 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>		



## 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.

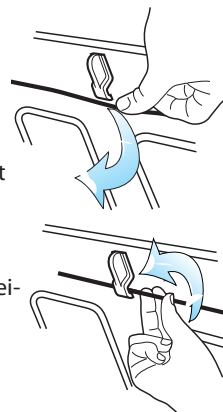


**GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN** om de magnetron schoon te maken.

**HET GRILLELEMENT** hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een mild reinigingsmiddel. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden.

❏ Duw de bevestigingsdraad voorzichtig naar de achterkant van het plafond en breng deze omlaag om het grillelement te verwijderen.

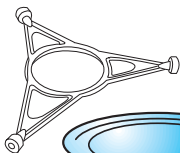
❏ Breng de bevestigingsdraad na het reinigen terug in zijn oorspronkelijke positie.



## ONDERHOUD EN REINIGING

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

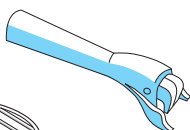
PLATEAUDRAGER.



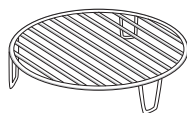
GLAZEN DRAAIPLATEAU.



CRISPHANDGREEP.



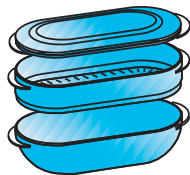
ROOSTER.



BAKPLAAT.

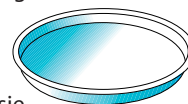


STOOMPAN.



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:

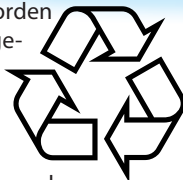
Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	30 - 35 min.	150 °C	Nee	Bakplaat
8.4.2	18 - 20 min.	170 °C	Ja	Bakplaat
8.5.1	33 - 35 min.	160 °C	Nee	Rooster
8.5.2	65 - 70 min.	160 - 170 °C	Ja	Rooster

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

## 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.

