

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Veiligheidsvoorschriften	4
Milieutips	10
Eco Design Verklaring	10
Het apparaat monteren	10
"Gaarheid" (alleen bij automatische functies)	15
Berichten	15
Afkoelen	16
Sneltoetsen	16
AAN/UIT	17
Instellingen wijzigen	17
Taal	17
Instellen klok	18
Volume instellen	18
Helderheid	19
Eco	19
Tijdens de bereiding	20
Continu bereiden	20
Uitgestelde start	21
Kookwekker	21
Bereiden en opwarmen met de magnetron	22
Vermogensniveau	22
Jet start	23
Snel voorverwarmen	24
Conventioneel	25
Convent + magn	26
Grill	27
Grill + Magnetron	28
Turbogrill	29
Turbogrill + MG	30
Hetelucht	31
Hetelucht + MG	32
Speciaal – Warmhouden	33
Speciaal - Deeg rijzen	34
Auto Reheat (Auto opwarmen)	35
Rapid Defrost	37
Handmatig ontdooien	39
Prof. bakken	40
Prof. gebak	41
Pro roosteren	42
Onderhoud en schoonmaken	44
Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties	45
Technische specificaties	45
Aanbevolen gebruik en tips	46
Opsporen van storingen	47
Consumentenservice	47
Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten	47

Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJK: MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig deze veiligheidsinstructies. Bewaar ze dicht bij de hand voor toekomstige raadpleging. Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke

onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik: kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

WAARSCHUWING: Raak de verwarmingselementen of de binnenkant niet aan, omdat dit

letsel kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Als de pakkingen van de deur beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden tot hij is gerepareerd door een erkende monteur.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en levensmiddelen mogen niet opgewarmd worden in afgesloten houders want deze kunnen ontploffen.

De magnetron is bestemd voor het verwarmen van levensmiddelen en dranken.

Drogen van voedsel of kleding en opwarmen van verwarmingskussens, slippers, sponzen, vochtige doeken enz. kan verwondingen, ontsteking of brand veroorzaken.

Houd, bij het verwarming van levensmiddelen in kunststof of papieren houders, de oven in de gaten in verband met de mogelijkheid van in brand vliegen.

Dranken die opgewarmd worden met microgolven

kunnen, nadat ze verwarmd zijn, toch nog gaan koken, daarom moet u voorzichtig zijn met het hanteren van de houder.

De inhoud van babyflesjes en -potjes moet doorgeroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik, om brandwonden te voorkomen.

Eieren in de schaal en hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd aangezien ze kunnen ontploffen, ook na afloop van de verwarming met microgolven.

Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.

Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of wanneer er alcohol (bijv. rum, cognac, wijn)

wordt toegevoegd altijd in de gaten, er kan brandgevaar zijn. Gebruik uw magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.

Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen (indien aanwezig).

Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Open de deur na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.

De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant

van de oven mogen niet geblokkeerd worden.

Als er rookvorming is, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om de vlammen te verstikken.

TOEGESTAAN GEBRUIK

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Geen ontplofbare brandbare stoffen, zoals spuitbussen, opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van het apparaat: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en

gelijkaardige toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen;
- Landbouwbedrijven;
- Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- Bed- and breakfast omgevingen.

Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

INSTALLATIE

Installaties en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

De installatie mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

Tijdens het installeren moeten kinderen er vandaan worden gehouden. Houd, tijdens en na de installatie, het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen van polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.

Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen.

Gebruik beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u

installatiewerkzaamheden uitvoert.

Zorg er tijdens de installatie voor dat het apparaat het netsnoer niet beschadigt.

Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat.

Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.

De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden.

Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

Na het uitpakken van het apparaat, dient u er zeker van

te zijn dat de deur van het apparaat correct sluit.

Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt en moet het apparaat geaard worden.

Als de bijgeleverde stekker niet geschikt is voor uw stopcontact, neem dan contact op met een erkende monteur.

De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

Vervang een beschadigde

stroomkabel door een soortgelijk exemplaar. De stroomkabel mag uitsluitend vervangen worden door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met een erkende Consumentenservice.

Voor apparaten met een stekker dient u, als de stekker niet geschikt is voor het stopcontact, contact op te nemen met een erkende monteur.

Gebruik geen verlengkabels, meervoudige stopcontacten of adapters.

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.

Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Als de installatie voltooid is,

mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.

Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven, en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een tweepolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Draag bij reiniging en onderhoud beschermende handschoenen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Gebruik geen stoomreinigers.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iedereen behalve erkende technici om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om een elektrische schok te voorkomen.

Milieutips

Verwerking van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn 100% recyclebaar en zijn gemerkt met het recyclingsymbool .

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

Bij het afdanken van het apparaat dient u het onbruikbaar te maken door de stroomkabel af te snijden en de deuren en schappen (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen niet in het apparaat kunnen klauteren en vast komen te zitten.

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophalddienst of de

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

De oven moet regelmatig schoongemaakt worden en eventuele etensresten moeten verwijderd worden.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovenklep aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.

Gebruik zwartgelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.

Eco Design Verklaring

Dit apparaat voldoet aan de Eco Design-vereisten van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 en komt overeen met de Europese norm EN 60350-1.

Het apparaat monteren

Volg de meegeleverde afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.

Vóór het aansluiten

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning in uw woning. Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het magnetrongedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen. Controleer of de magnetronovenruimte van het apparaat leeg is vóór de montage. Controleer of het apparaat niet is beschadigd. Controleer of de magnetronovendeur goed sluit en of de afdichtstrip tussen de deur en de oven niet beschadigd is. Maak de magnetron leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of

als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Dit kan leiden tot elektrische schokken, brand of andere ongevallen.

Als het netsnoer te kort is laat dan door een gekwalificeerde elektricien een stopcontact dicht bij het apparaat aanleggen.

Het netsnoer van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften is er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.

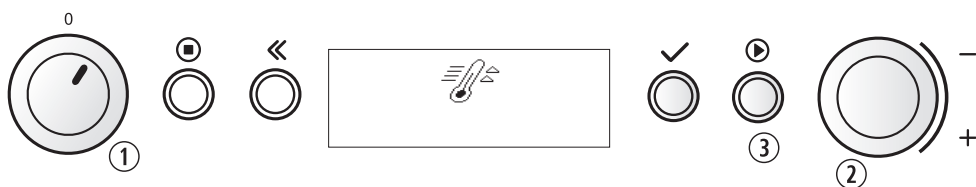
Na het aansluiten

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur van de magnetron goed gesloten is. De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg

is van het niet naleven van deze voorwaarde. De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.

Vóór het eerste gebruik

-  **De oven moet op maximaal verwarmd zijn geweest (250 °C) voordat deze de eerste keer wordt gebruikt** (voor het bereiden van voedsel).
Volg de volgende stappen om deze procedure uit te voeren.



1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Snel voorverwarmen".
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen op 250 °C.
3. **Druk op de Start-toets.**

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven deze temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit.

Laat de oven afkoelen tot kamertemperatuur.

Veeg de ovenruimte schoon met vochtig keukenpapier.

Accessoires

ALGEMEEN

Controleer voor gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.

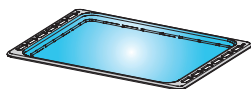
Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

BAKPLAAT

Gebruik de bakplaat

bij het bereiden of bakken met gebruik van de functie "Hetelucht".

Gebruik deze nooit bij het bereiden met de magnetronfunctie.



SONDE

De sonde is uitsluitend ontworpen om te worden gebruikt bij de functie "Pro roosteren". Het is niet mogelijk de sonde te gebruiken met een ander functie. Hij meet de kerntemperatuur van het voedsel en toont deze op het display.

De sonde is ontworpen voor het meten van de kerntemperatuur van het voedsel tussen 45 en 90 °C. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt op het display "Temperatuur bereikt" weergegeven.

Dompel de sonde nooit onder in water bij het schoonmaken. Veeg hem gewoon schoon met een vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

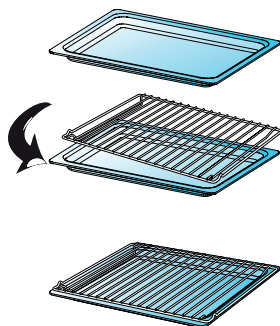


GLAZEN AFDRUIPBAK

Gebruik de glazen afdruiptak onder het rooster bij gebruik van de functies "Grill" of "Grill + Magnetron".

Deze kan ook worden gebruikt om voedsel op te bereiden of als bakplaat bij gebruik van de functie "Hete lucht + Magnetron".

De glazen afdruiptak wordt gebruikt om vocht en voedseldeeltjes op te vangen die anders de binnenkant van de oven zouden bevleken of vervuilen.



Gebruik de glazen afdruiptak altijd als u de magnetronfunctie gebruikt.

Deze moet worden geplaatst op niveau 1.

Zet nooit een schaal of het bakblik direct op de bodem van de oven.

ROOSTER

Gebruik het rooster bij alle toepassingen, behalve als de functie "Alleen magnetron" wordt gebruikt. Door het rooster circuleert hete lucht rond het voedsel. Plaats de glazen afdruiptak onder het rooster als u voedsel direct op het rooster legt.

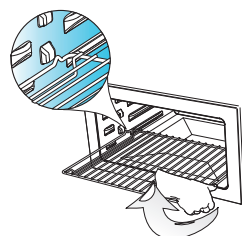
Zorg ervoor dat de uitstulping van het beveiligingslipje tegen kantelen naar buiten is gericht wanneer u de glazen afdruiptak en het rooster samen in de oven plaatst. Het rooster kan worden gebruikt met de functie "Hetelucht". Het kan ook worden gebruikt als u deze functie in combinatie met de magnetronfunctie gebruikt.



BEVEILIGINGSLIP TEGEN KANTELEN

Het rooster heeft een lipje dat steeds omhoog moet zijn gericht. Het is ontworpen om te voorkomen dat het rooster kantelt als het alleen wordt gebruikt.

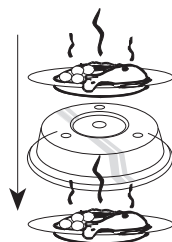
Controleer of het beveiligingslipje naar achteren wijst als u het rooster naar binnen schuift. Als het rooster gestopt wordt door het beveiligingslipje tegen kantelen, hef dan de voorzijde van het rooster een beetje omhoog en trek er zachtjes aan om het los te maken.



DEKSEL

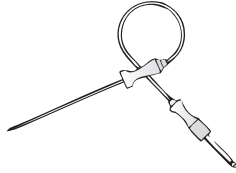
Het deksel wordt gebruikt om voedsel af te dekken tijdens het bereiden en opwarmen met alleen de magnetronfunctie. Het helpt spatten te verminderen, het voedsel vochtig te houden en de benodigde bereidingstijd te verkorten.

Gebruik het deksel bij het opwarmen op twee niveaus.

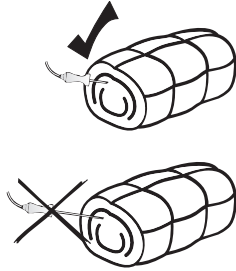


Sonde plaatsen

- 1. Steek de temperatuursonde** in het voedsel terwijl dit nog op het aanrecht staat.

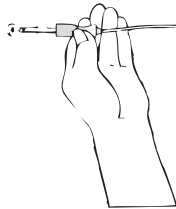


Zorg ervoor dat de sonde zo diep mogelijk in het voedsel gestoken is. Dit zal een nauwkeurigere temperatuur opleveren.



- 2. Plaats** het bereide voedsel in de oven.

- 3. Sluit de temperatuursonde** aan op de wandcontactdoos in de oven; let erop dat het snoer niet beklemd is, ook niet nadat de ovendeur gesloten is. Er zit geen stroom op de aansluiting en de stekker van de sonde.



TEMPERATUUR BEREIDING

De temperatuursonde wordt normaliter zo in het voedsel gestoken dat de punt van de sonde zich in het dikste gedeelte bevindt, omdat dat gedeelte de meeste tijd nodig heeft om warm te worden.

De punt van de sonde mag niet tegen een bot aan liggen, als dat in het voedsel aanwezig is. Zorg er ook voor dat de sonde niet in een vet gedeelte van het voedsel terecht komt, aangezien zo'n gebied sneller warm wordt waardoor de uiteindelijke temperatuur verkeerd uit kan komen. Indien mogelijk moet de sonde zo worden geplaatst dat de punt de wanden of de onderkant van de kookpot niet raakt.

De temperatuur die ingesteld wordt, moet hoger zijn dan de huidige temperatuur van het voedsel. Het is niet mogelijk de sonde te gebruiken bij het

bereiden van gebak, jam of marmelade, of gerechten die lang moeten koken of stoven. Dat komt omdat de hoogste temperatuur die ingesteld kan worden 90°C is.

Dompel de sonde nooit onder in water bij het schoonmaken. Veeg hem gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

De oven mag niet gebruikt worden wanneer de temperatuursonde in de ovenruimte is zonder dat die aangekoppeld is in de contactdoos in de ovenwand.

Als u het bovenstaande negeert en de oven toch gebruikt, raakt de sonde beschadigd.

Gebruik alleen de meegeleverde voedselsonde of een exemplaar dat door de Consumentenservice aanbevolen wordt. Andere merken op de markt leveren geen goede resultaten op en kunnen uw oven beschadigen.

KIP

Wanneer de sonde gebruikt wordt om een kip te roosteren, moet de punt in het dikste gedeelte gestoken worden, d.w.z. aan de binnenkant van de dij vlak achter de poot. De sonde mag geen bot raken.



LAMSVLEES

Bij het bereiden van een lamsbout steekt u de punt van de sonde in het dikste gedeelte zonder het bot te raken.



VARKENSVLEES

Bij het bereiden van varkensvlees, b.v. schouderstuk, achterham, varkenshaas, etc. moet de sensor in het 'uiteinde' van het braadstuk gestoken worden i.p.v. door de laag vet aan de oppervlakte. Plaats de punt van de sonde niet in vette delen van het varkensvlees.



VIS

U kunt de sonde gebruiken bij het bereiden van een grote vis, zoals een hele snoek of zalm. Plaats de punt van de sonde in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de graat.



Startbeveiliging

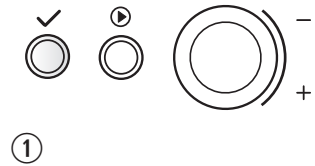
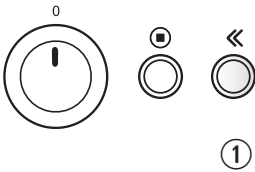
De startbeveiliging wordt een minuut nadat de oven is teruggekeerd in "stand-by" ingeschakeld.

De deur moet worden geopend en gesloten, bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld.



Veiligheidsslot is geactiveerd. Sluit de deur en druk op ►

Vergrendeling



1. Houd de toetsen TERUG en OK tegelijk ingedrukt tot u twee piepjes hoort (3 seconden).



Gebruik deze functie om te verhinderen dat kinderen de oven kunnen bedienen zonder toezicht.

Er wordt gedurende 3 seconden een **bevestigingsbericht** weergegeven voordat wordt teruggekeerd naar de vorige weergave.

Wanneer de vergrendeling ingeschakeld is, werken geen van de knoppen of toetsen behalve de toets "Uit".

Uitschakelen van de toetsenvergrendeling gaat op dezelfde manier als het inschakelen.



Vergrendeling
is ingeschakeld



Vergrendeling
is uitgeschakeld

"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.

Bij gebruik van een van deze functies, 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
Extra	Geeft de hoogste eindtemperatuur
Normaal	Geeft de standaardinstelling
Licht	Geeft de laagste eindtemperatuur

U doet dit door een gaarheidsniveau te kiezen met de toetsen omhoog en omlaag voordat u de Start-toets indrukt.

300 g
GEWICHT



Normaal
GAARHEID

Gevogelte

400 g
GEWICHT



Licht
GAARHEID

Vis

8
HOEVEELHEID



Extra
GAARHEID

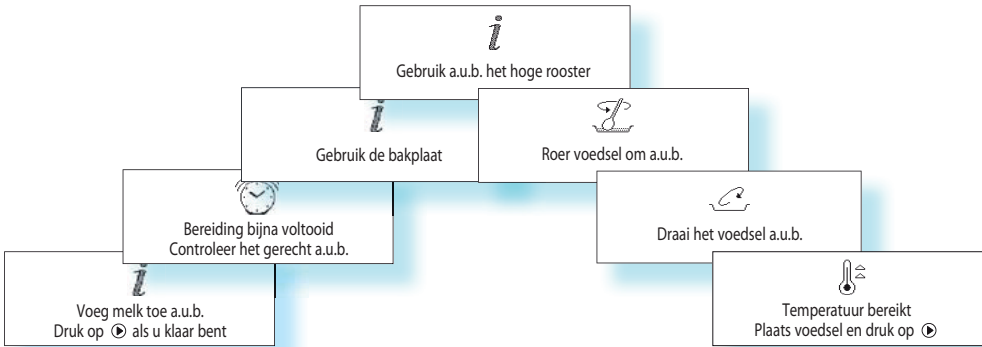
Vlees

Berichten

Bij gebruik van sommige functies kan de oven stoppen en aangeven dat u iets moet doen of welk accessoire u kunt gebruiken.

Als een bericht verschijnt:

- Open de deur (indien nodig).
- Voer de handeling uit en druk op de toets OK. (indien nodig).
- Sluit de deur en start de oven weer door op de toets "Start" te drukken.



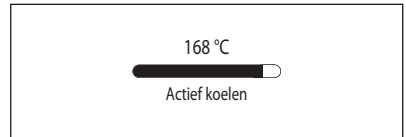
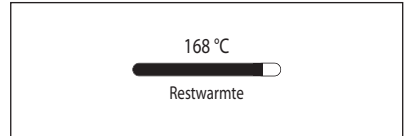
Afkoelen

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 wordt de huidige temperatuur in de ovenruimte weergegeven. Let erop dat u de ovenwanden niet aanraakt wanneer u het gerecht eruit haalt. Gebruik ovenwanten.

Als de temperatuur lager is dan 50°C wordt de 24-uursklok weergegeven.

Druk op de toets TERUG om de 24-uurs klok tijdelijk weer te geven tijdens de afkoeling.



Sneltoetsen

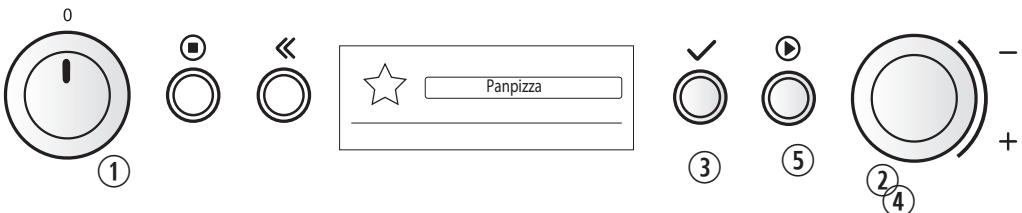
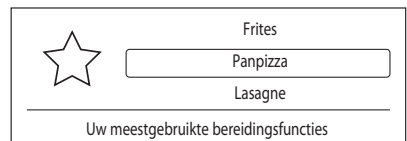
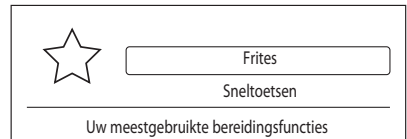
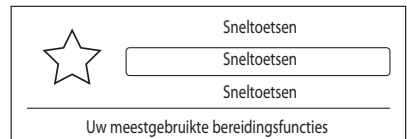
Voor het gebruiksgemak stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete sneltoetsen.

Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt bestaat de lijst uit 10 lege posities met de markering "sneltoetsen".

Naarmate u de oven langer gebruikt, wordt de lijst automatisch gevuld met sneltoetsen naar de meest gebruikte functies.

Als u het sneltoetsenmenu opent zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als sneltoets nr. 1.

Opmerking: de volgorde van de functies in het sneltoetsenmenu verandert automatisch op basis van uw bereidingsgewoonten.



1. **Draai de multifunctionele knob** totdat "Sneltoetsen" wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** om uw favoriete sneltoets te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop/Druk op de OK-toets** om de benodigde aanpassingen te maken.
5. **Druk op de Start-toets.**

AAN/UIT

Het apparaat wordt in- of uitgeschakeld met de Aan/Uit-knop of door te draaien aan de multifunctionele knop.



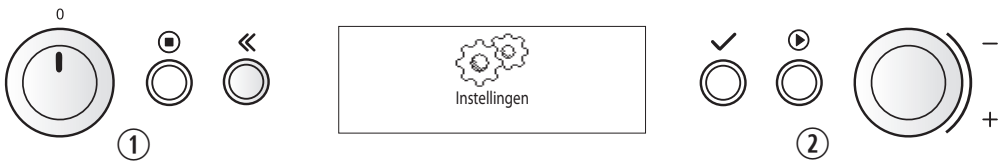
Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld functioneren alle toetsen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, wordt de 24-uursklok weergegeven.

Opmerking: De oven kan anders werken dan hiervoor beschreven als de ECO-functie in- of uitgeschakeld is (zie ECO voor meer informatie).

Bij de beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing wordt ervan uitgegaan dat het apparaat is ingeschakeld.

Instellingen wijzigen



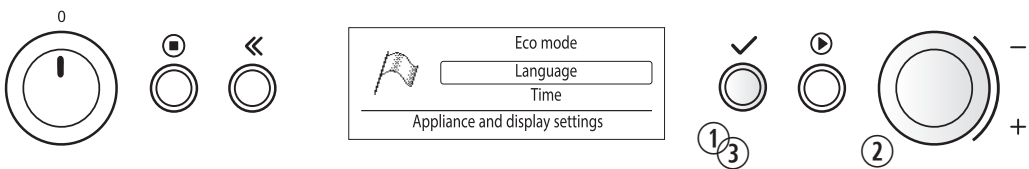
1. Draai de multifunctionele knop tot "Instellingen" wordt weergegeven.
2. Draai de instelknop om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt u gevraagd de taal en de 24-uurs klok in te stellen.

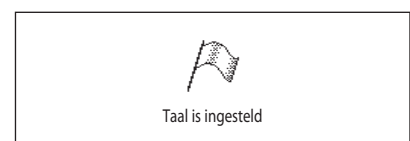
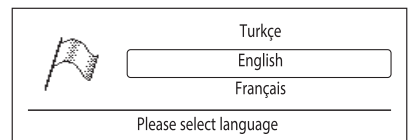
Na stroomuitval gaat de klok knipperen en moet deze opnieuw ingesteld worden.

Uw oven heeft een aantal functies die kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

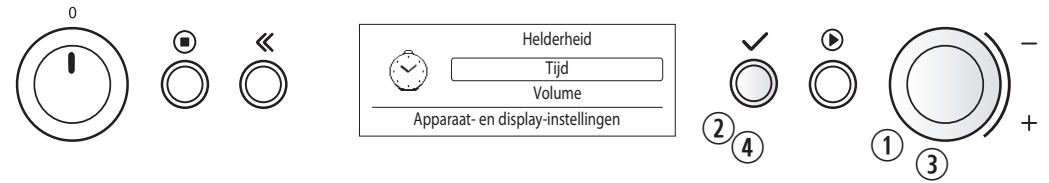
Taal



1. Druk op de OK-toets.
2. Draai de instelknop om één van de beschikbare talen te kiezen.
3. Druk nogmaals op de OK-toets om de wijziging te bevestigen.

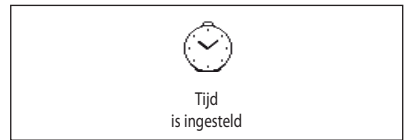


Instellen klok

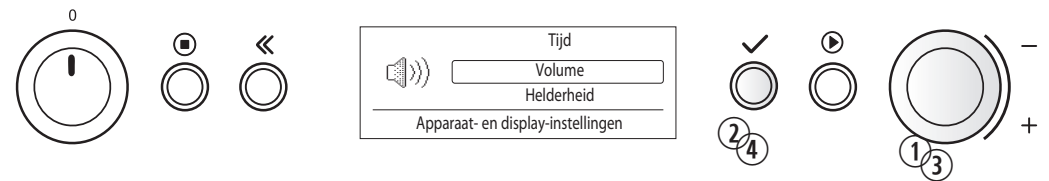


1. **Draai de instelknop** totdat de tijd wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.** (De cijfers knipperen).
3. **Draai de instelknop** om de 24-uurs klok in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.

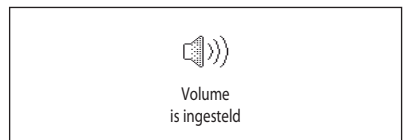
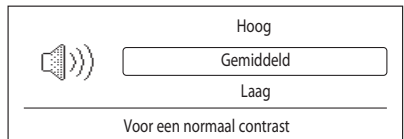
De klok is ingesteld en in werking.



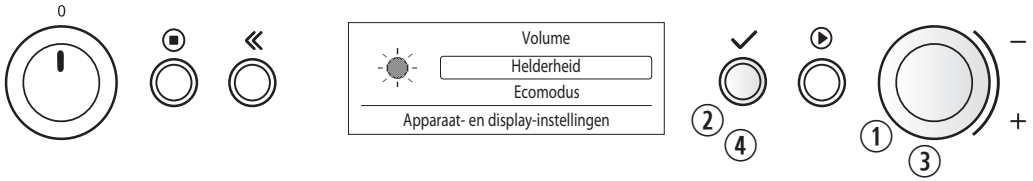
Volume instellen



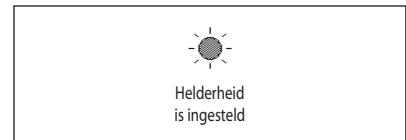
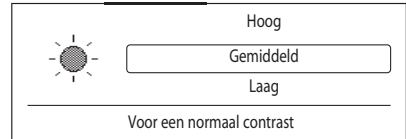
1. **Draai de instelknop** totdat "Volume" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het volume in te stellen op hoog, gemiddeld, laag of geen geluid.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



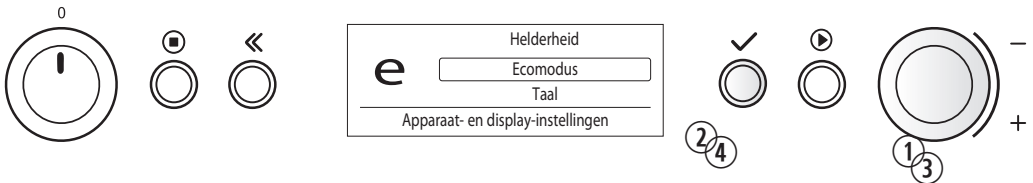
Helderheid



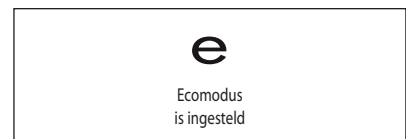
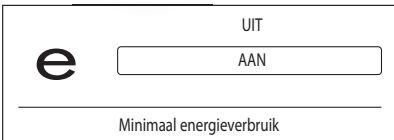
1. **Draai de instelknop** totdat "Helderheid" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het gewenste helderheidsniveau in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw selectie te bevestigen.



Eco



1. **Draai de instelknop** totdat "Ecomodus" wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om de ECO-instelling aan of uit te zetten.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



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

Als Uit is uitgeschakeld, gaat het display niet uit en wordt de 24-uurs klok altijd weergegeven.

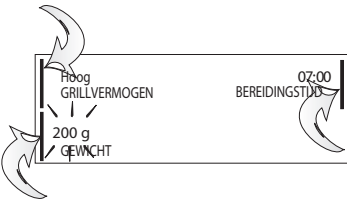
Tijdens de bereiding



Als het bereidingsproces eenmaal gestart is:

Kunt u de bereidingstijd eenvoudig met stappen van 30 seconden verlengen door op de Start-toets te drukken. Bij elke druk op de toets wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien.

Door aan de instelknop te draaien kunt u door de parameters bladeren om de parameter te selecteren die u wilt veranderen.



Door op de OK-toets te drukken, selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Draai de instelknop om de instelling te veranderen.

Druk nogmaals op de OK-toets om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.



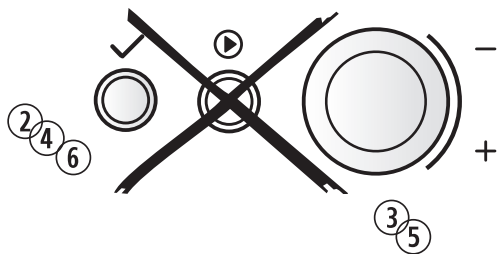
Door op de Terug-toets te drukken gaat u terug naar de laatste door u veranderde parameter.

Continu bereiden

Als de bereidingstijd niet is ingesteld, werkt de oven continu gedurende vier uur en schakelt dan automatisch uit.

CONTINU BEREIDEN WERKT MET DEZE FUNCTIES	
	CONVENTIONEEL
	GRILL
	TURBOGRILL
	HETELUCHT
	PROF. BAKKEN
	PROF. GEBAK
	PRO ROOSTEREN
	SPECIAAL – WARMHOUDEN
	SPECIAAL – RIJZEN

Uitgestelde start



Gebruik deze functie als u wilt dat de bereiding op een specifieke tijd klaar is. De oven moet weten hoe lang het bereiden van het voedsel duurt en om welke tijd het klaar moet zijn.

1. **Volg de instellingsprocedure** voor de functie die u wilt gebruiken en stop als de bereidingstijd is ingesteld.
Druk niet op de Start-toets.
2. **Druk op de OK-toets**
3. **Draai de instelknop** om de "Eindtijd" te kiezen.
4. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
5. **Draai de instelknop** om de eindtijd van de bereiding in te stellen.
6. **Druk op de Start-toets:** Uitgestelde start is ingeschakeld en de resterende tijd tot de oven start wordt weergegeven.

UITGESTELDE START WERKT MET DEZE FUNCTIES	
	CONVENTIONEEL
	GRILL
	TURBOGRILL
	HETELUCHT

Kookwekker



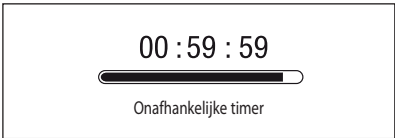
1. **Schakel de oven uit** door de multifunctionele knop op de stand 0 te draaien of door op de Aan/Uit-toets te drukken.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om de vereiste tijd op de wekker in te stellen.
4. **Druk op de OK-toets** om de kookwekker te laten aftellen.

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.

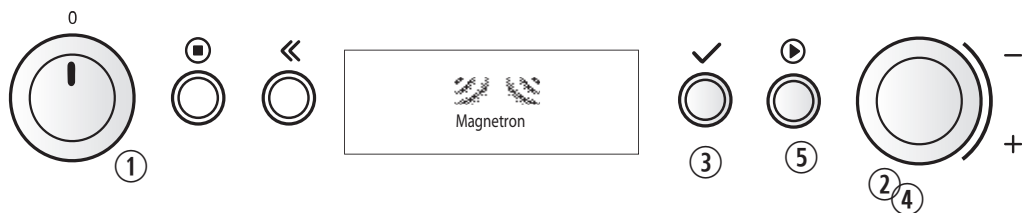
Deze functie is alleen beschikbaar als de oven is uitgeschakeld of stand-by is.

Er klinkt **een geluidssignaal** wanneer de kookwekker helemaal afgelopen is.

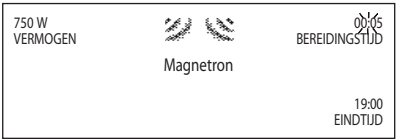
Als u op de AAN/UIT-knop drukt voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.



Bereiden en opwarmen met de magnetron

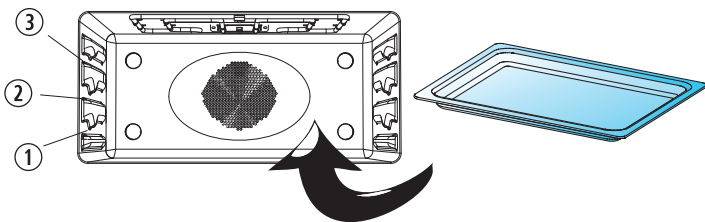


- 1. Draai de multifunctionele knop totdat "Magnetron" wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5. Druk op de Start-toets.



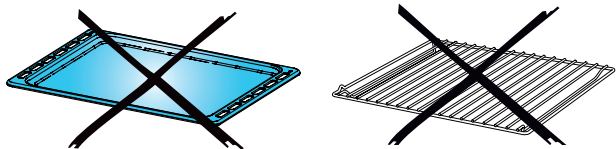
Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

Gebruik altijd de glazen afdroripbak op niveau 1 als u alleen de magnetronfunctie gebruikt.

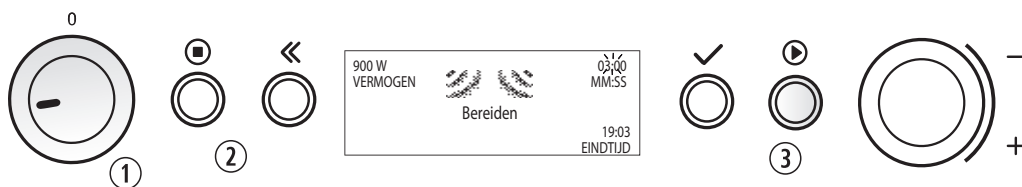


Vermogensniveau

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
850 W	Verwarmen 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, enz.
650 W	Bereiden van vis .
500 W	Voorzichtig bereiden van bijv. 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.



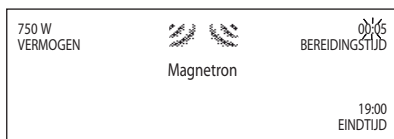
Jet start



1. Draai de multifunctionele knop totdat "Magnetron" wordt weergegeven.

2. Druk op de toets AAN/UIT.

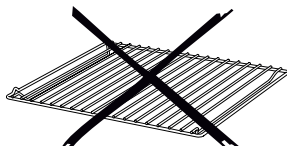
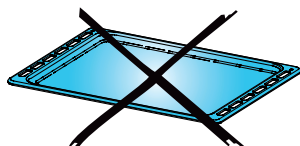
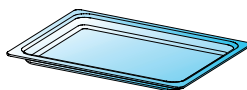
3. Druk op de Start-toets om automatisch te starten op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden. Telkens als op de toets wordt gedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden.



Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

Deze functie is alleen beschikbaar als de oven is uitgeschakeld of in stand-by staat terwijl de multifunctionele knop op de stand "Magnetron" staat.

Gebruik altijd de glazen afdroipbak als u deze functie gebruikt.



Snel voorverwarmen



1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Snel voorverwarmen".
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de Start-toets.**



Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.

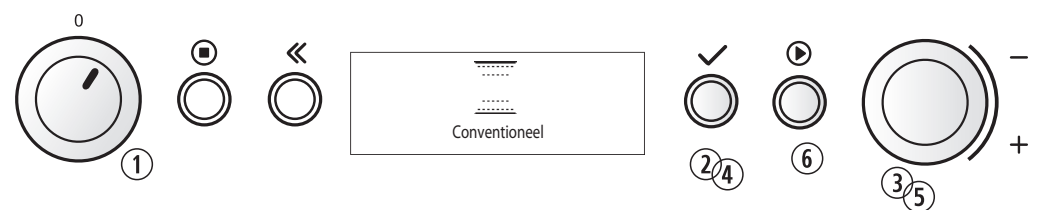
Voorverwarmen moet altijd worden gedaan met een lege oven, net als bij een gewone oven alvorens een gerecht te bereiden of te bakken.

Zet geen voedsel voor of tijdens het voorverwarmen in de oven. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Als het verwarmingsproces eenmaal gestart is, kan de temperatuur makkelijk aangepast worden met de toetsen Omhoog/Omlaag.

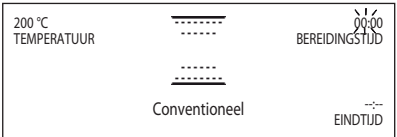
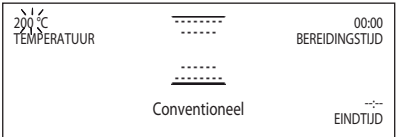
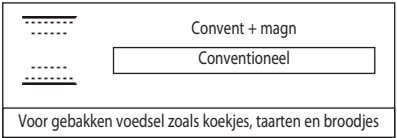
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een Hetelucht-functie kiest om met de bereiding te beginnen.



Conventioneel



- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Conventioneel".
- 2. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 3. Draai de instelknop om de temperatuur in te stellen.
- 4. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 5. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 6. Druk op de Start-toets.



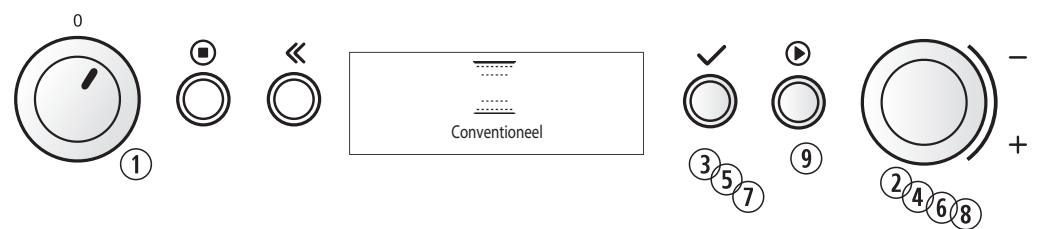
Gebruik deze functie net zoals u een traditionele oven zou gebruiken om koekjes, cakes, broodjes en meringues te bakken.

OPMERKING: Als geen tijd is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de Stop-toets drukt. Als u deze functie niet met de hand stopt, dan schakelt deze automatisch uit na vier uur.

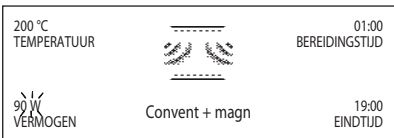
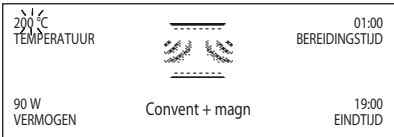
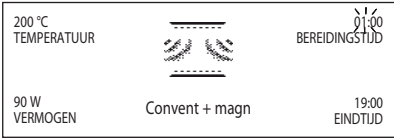
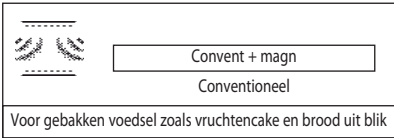
Wanneer u voedsel in schalen bereidt, plaatst u de schalen op het rooster.

Gebruik een bakplaat voor broodjes en pizza's.

Convent + magn



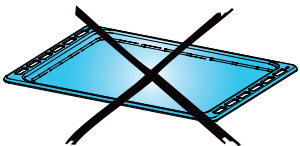
- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Conventioneel".
- 2. Draai de instelknop op de stand "Convent + magn".
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om de temperatuur in te stellen.
- 7. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 8. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. Druk op de Start-toets.



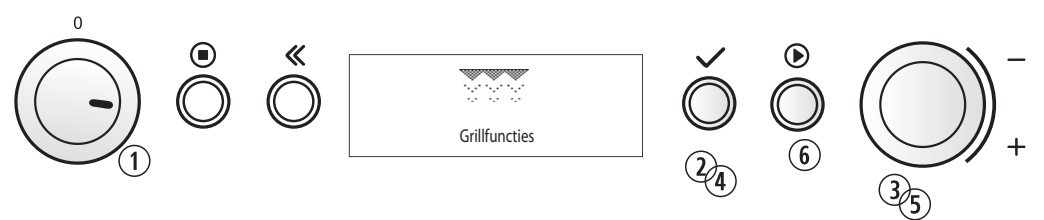
Gebruik deze functie om vruchtencake, brood uit blik en diepvriesvoedsel te bereiden.

Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

CONVENT + MAGN			
Aanbevolen gebruik	Temperatuur	Magnetronvermogen	Niveau
Gegratineerde schotels, vis	Zoals aanbevolen in de recepten	350 W	2
Braadstukken		160 W	1
Brood		90 W	1
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding		0 W	

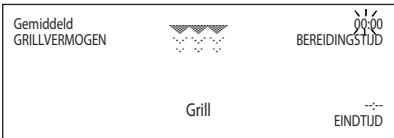
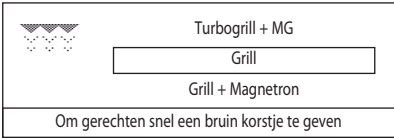


Grill



Voedsel als kaas, toast, biefstuk en worstjes moet u op het rooster plaatsen.

- 1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Grill".
- 2. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 3. **Draai de instelknop** om het "Grill"-vermogen in te stellen.
- 4. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 5. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 6. **Druk op de Start-toets.**



Gebruik deze functie om snel het voedsel mooi bruin te krijgen.
Zorg ervoor dat uw kookgerei hitte- en ovenbestendig is voordat u het gebruikt voor het grillen.
Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

Verwarm de grill 3 tot 5 minuten voor op grillvermogen "Hoog".

GRILL		
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Niveau
Kaastosti, hamburgers, vlees	Hoog	3
Worst, draaispit	Gemiddeld	3
Lichtjes bruinen van de bovenkant van het voedsel	Hoog	

Grill + Magnetron



- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Grill".
- 2. Draai de instelknop op de stand "Grill + Magnetron".
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om het "Grill"-vermogen in te stellen.
- 7. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 8. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. Druk op de Start-toets

Grill	
Grill + Magnetron	
Turbogrill	
Voor gerechten als lasagne, vis en gegratineerde aardappelen	

Gemiddeld GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTUD
350 W VERMOGEN	Grill + Magnetron	19:00 EINDTUD

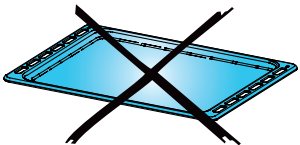
Gemiddeld GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTUD
350 W VERMOGEN	Grill + Magnetron	19:00 EINDTUD

Gemiddeld GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTUD
350 W VERMOGEN	Grill + Magnetron	19:00 EINDTUD

Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als lasagne, vis en gegratineerde aardappelen.
Het maximum magnetronvermogen bij gebruik van de "Grill + Magnetron" is beperkt tot een in de fabriek ingestelde limiet.
Leg het voedsel op het rooster of op de glazen afdruiptak.

Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

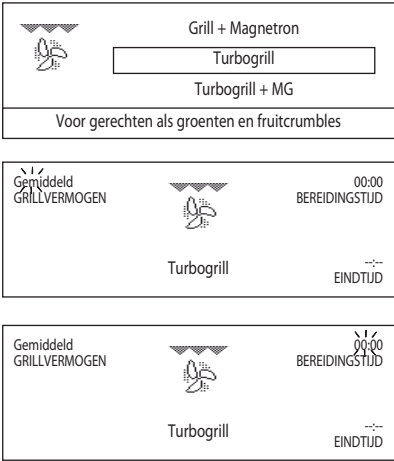
GRILL + MAGNETRON			
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Magnetronvermogen	Niveau
Gegratineerde schotels	Gemiddeld	350 W	1
Kipstukken, groenten	Gemiddeld	160 - 350 W	2
Vis	Hoog	90 W	3
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding	Hoog	0 W	



Turbogrill



- 1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Grill" wordt weergegeven.
- 2. **Draai de instelknop** totdat "Turbogrill" wordt weergegeven.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 4. **Draai de instelknop** om het "Grill"-vermogen in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 6. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 7. **Druk op de Start-toets.**



Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als stukken kip, gegratineerde groenten en fruit.

Plaats het gerecht op het rooster.

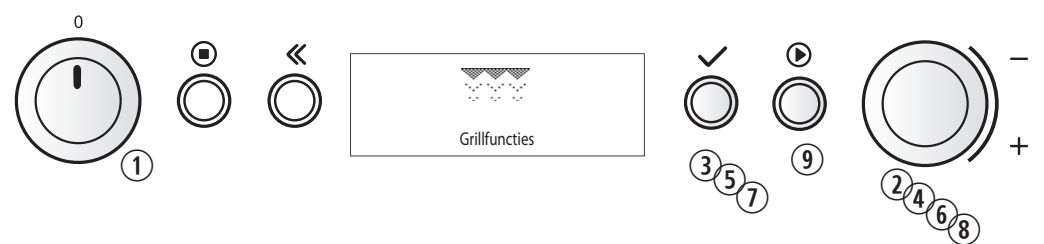
Zorg ervoor dat uw kookgerei hitte- en ovenbestendig is voordat u het gebruikt voor het grillen.

Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Dit smelt. Kookgerei van hout of papier is ook niet geschikt.

Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

TURBOGRILL		
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Niveau
Kipfilets	Hoog	2
Gegratineerde tomaten	Gemiddeld	2
Gegratineerd fruit	Hoog	1
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding	Hoog	

Turbogrill + MG



- 1. **Draai de multifunctionele knop** totdat "Grill" wordt weergegeven.
- 2. **Draai de instelknop** totdat "Turbogrill + MG" wordt weergegeven.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 6. **Draai de instelknop** om het "Turbogrill"-vermogen in te stellen.
- 7. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
- 8. **Draai de instelknop** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. **Druk op de Start-toets**

	Turbogrill
	Turbogrill + MG
	Grill
Voor gerechten als gevogelte, gevulde groenten en gebakken vis	

Gemiddeld GRILLVERMOGEN		BEREIDINGSTUD 01:00
350 W VERMOGEN	Turbogrill + MG	19:00 EINDTUD

Gemiddeld GRILLVERMOGEN		BEREIDINGSTUD 01:00
350 W VERMOGEN	Turbogrill + MG	19:00 EINDTUD

Gemiddeld GRILLVERMOGEN		BEREIDINGSTUD 01:00
350 W VERMOGEN	Turbogrill + MG	19:00 EINDTUD

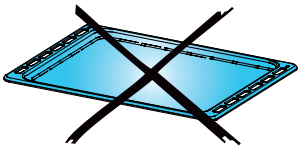
Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als gevulde groenten en stukken kip.

Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

Het maximum magnetronvermogen bij gebruik van de "Turbogrill + MG" is beperkt tot een in de fabriek ingestelde limiet.

Plaats het gerecht op het rooster.

TURBOGRILL + MG			
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Magnetronvermogen	Niveau
Halve kip	Gemiddeld	350 W	2
Gevulde groenten	Gemiddeld	160 - 350 W	2
Kippenpoten	Hoog	350 W	2
Gebakken appels	Gemiddeld	160 - 350 W	3
Gebakken vis	Hoog	160 - 350 W	2



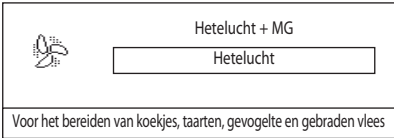
Hetelucht



- 1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Hetelucht".
- 2. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 3. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
- 4. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 5. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 6. **Druk op de Start-toets.**

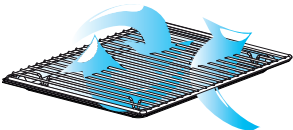
Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, gebak, cakes, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.

Wanneer het verwarmingsproces is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop. Gebruik de terug-toets om terug te keren naar waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.



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.



VOEDSEL	ACCESSOIRES	OVENTEMP. °C	BEREIDINGSTIJT
Rosbief, med. (1,3 – 1,5 kg)	Schaal op rooster	170 - 180 °C	40 – 60 minuten
Gebr. varkensvlees (1,3 – 1,5 kg)	Schaal op rooster	160– 170°C	70 – 80 minuten
Hele kip (1,0 – 1,2 kg)	Schaal op rooster	210 - 220 °C	50 – 60 minuten
Moskovisch gebak (zwaar)	Cakevorm op rooster	160– 170°C	50 – 60 minuten
Moskovisch gebak (licht)	Cakevorm op rooster	170 - 180 °C	30 – 40 minuten
Koekjes	Bakplaat	170 - 180 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 – 12 minuten
Heel brood	Bakvorm op rooster	180– 200°C VOORVERWARMDE OVEN	30 – 35 minuten
Broodjes	Bakplaat	210 - 220 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 – 12 minuten
Meringues	Bakplaat	100– 120°C VOORVERWARMDE OVEN	40 – 50 minuten

Hetelucht + MG

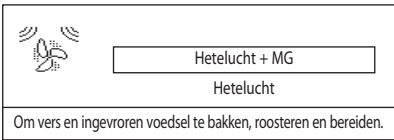
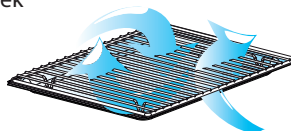


- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Hetelucht".
- 2. Draai de instelknop totdat "Hetelucht + MG" wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om de temperatuur in te stellen.
- 7. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 8. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 9. Druk op de Start-toets.

Gebruik deze functie voor het bereiden van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moskovisch gebak, gebak, vis en pudding.

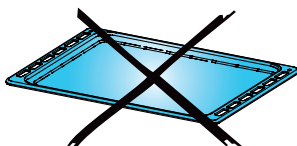
Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Het maximum magnetronvermogen bij gebruik van de "Hetelucht + MG" is beperkt tot een in de fabriek ingestelde limiet.

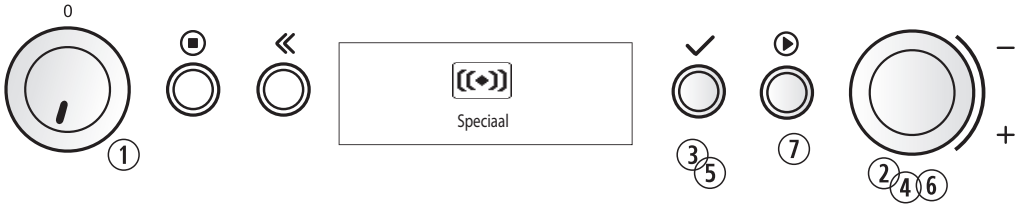


Het juiste vermogen en de juiste bereidingshoogte kiezen

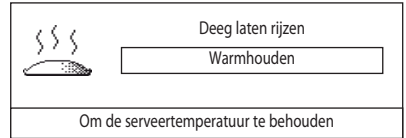
HETELUCHT + MG		
Aanbevolen gebruik	Magnetronvermogen	Niveau
Gevogelte, gegratineerde gerechten	350 W	3
Gebakken vis	160 - 350 W	2
Braadstukken	160 W	2
Brood, cake	90 W	1
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding	0 W	-



Speciaal – Warmhouden



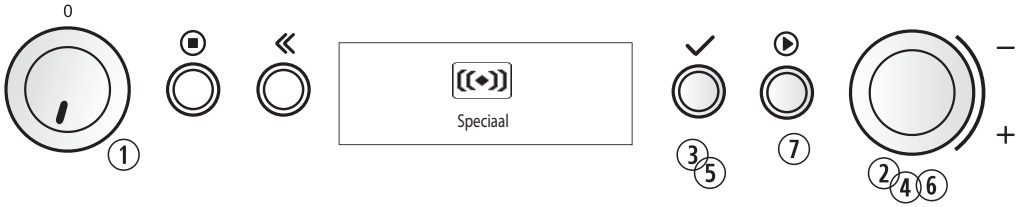
1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Speciaal".
2. **Draai de instelknop** op de stand "Warmhouden".
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
6. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
7. **Druk op de Start-toets**



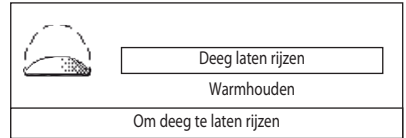
Gebruik deze functie om het voedsel op een serveertemperatuur (60 °C) te houden.

OPMERKING: Als geen tijd is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de Stop-toets drukt. Als u deze functie niet met de hand stopt, dan schakelt deze automatisch uit na vier uur.

Speciaal - Deeg rijzen



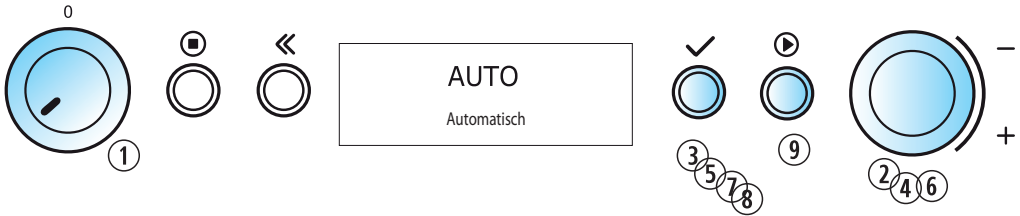
1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Speciaal".
2. **Draai de instelknop** op de stand "Rijzen".
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
6. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
7. **Druk op de Start-toets**



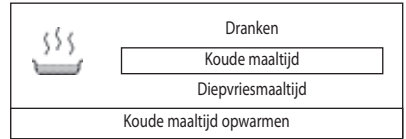
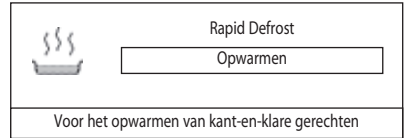
Gebruik deze functie voor het rijzen van deeg. De oventemperatuur wordt op 35 °C gehouden.

OPMERKING: Als geen tijd is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de "Stop"-toets drukt. Als u deze functie niet met de hand stopt, dan schakelt deze automatisch uit na vier uur.

Auto Reheat (Auto opwarmen)



1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Automatisch".
2. **Draai de instelknop** op de stand "Auto opwarmen".
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om het type voedsel te selecteren.
5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
6. **Draai de instelknop** om het gewicht in te stellen.
7. **Druk op de OK-toets** om uw instelling te bevestigen.
8. **Druk op de Start-toets** (de oven kan aangeven welk accessoire u moet gebruiken).
9. **Druk nogmaals op de Start-toets.**



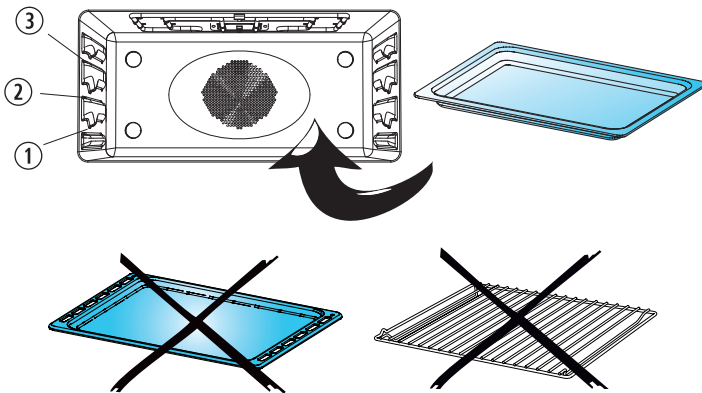
Gebruik deze functie voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op een magnetronbestendige, ovenvast bord of schaal.

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

Sommige soorten voedsel moeten tijdens het bereiden worden geroerd. In deze gevallen pauzeert de oven en wordt u gevraagd de vereiste handeling uit te voeren.

Gebruik altijd de glazen afdruiptak op niveau 1 als u alleen de magnetronfunctie gebruikt.



Auto Reheat (Auto opwarmen)

Wanneer u een maaltijd in de koelkast bewaart of op een bord om te worden verwarmd, leg dan het dikkere voedsel aan de buitenkant en het dunnere in het midden.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen.

Dikkere plakken (bijv. gehaktbrood) en sauzen moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

1 tot 2 minuten nagaartijd zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

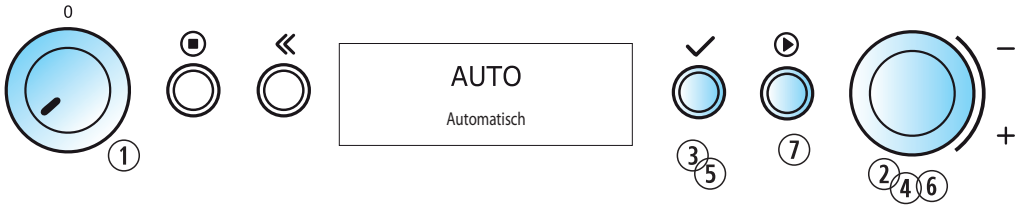
Dek het voedsel altijd af bij gebruik van deze functie. Alleen voor het verwarmen van soepen is een deksel niet nodig.

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.

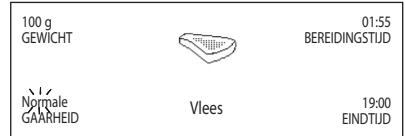
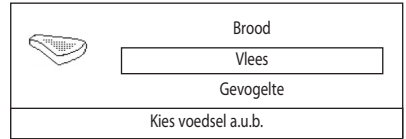
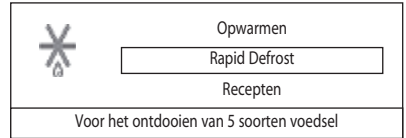
Folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	Kant-en-klaar maaltijd , gekoeld (250 g – 500 g)	Bereid het voedsel overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	Kant-en-klaar maaltijd , bevroren (250 g – 500 g)	Volg de aanwijzingen op de verpakking, wat betreft ventilatie, doorprikken, enz.
	Soep , gekoeld (1 - 4 porties)	Onafgedekt opwarmen in afzonderlijke kommen of in één grote kom.
	Dranken (1 - 4 porties)	Onafgedekt opwarmen en zet een metalen lepel in de mok of beker.
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" volgen		

Rapid Defrost



1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand "Auto".
2. **Draai de instelknop** op de stand "Rapid Defrost".
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om het type voedsel dat u wilt ontdooien in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
6. **Draai de instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
7. **Druk op de Start-toets.**



Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood.

Auto Defrost (Automatisch ontdooien) mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen 100 g en 3 kg ligt.

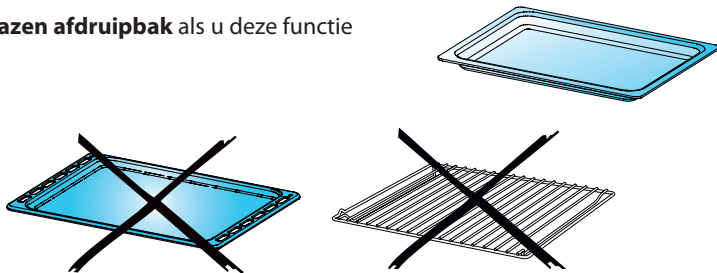
Plaats het voedsel altijd op de glazen afdruiptak op niveau 1.

Halverwege het ontdooiproces stopt de oven en wordt het verzoek TURN FOOD (voedsel omdraaien) weergegeven.

- Open de deur
- Draai het voedsel om.
- Sluit de deur en start de oven weer door de Start-toets in te drukken.

Wanneer het ontdooiproces is voltooid schakelt de oven automatisch over op de handmatige ontdooimodus en wacht de oven tot u een tijd instelt voor verdere ontdooiing. Als u niet verder wilt ontdooien drukt u op de Stop-toets, opent u de deur en haalt u het ontdooide voedsel eruit.

Gebruik altijd de glazen afdruiptak als u deze functie gebruikt.



BEVROREN VOEDSEL:

Als het voedsel een hogere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

Als het voedsel een lagere temperatuur heeft dan de diepvriestemperatuur (-18°C), moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.

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 bij het ontdooien de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en stel 160 W in.



VOEDSEL		TIPS
	Vlees (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Gevogelte (100 g – 3,0 kg)	Hele kip, stukken of filets. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Vis (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Groenten (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
	Brood (100 g - 2,0 kg)	Heel brood, broodjes of kadetjes. Draai ze om als dit wordt aangegeven.
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" volgen en 160 W kiezen bij ontdooien.		

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 plastic zakjes, folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).

De vorm van de verpakking heeft invloed op de ontdooitijd. Een plat pakje ontdooit sneller dan een dik blok.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien.
Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

Scheid verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

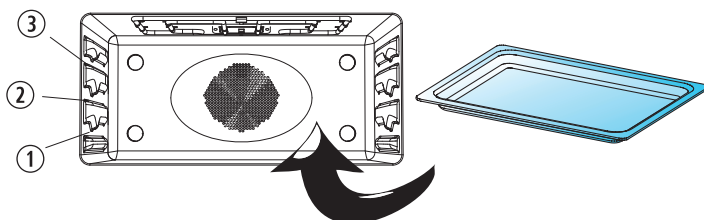
Draai een groot stuk vlees halverwege het ontdooien om.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als ze halverwege de ontdooitijd omgeroerd worden.

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

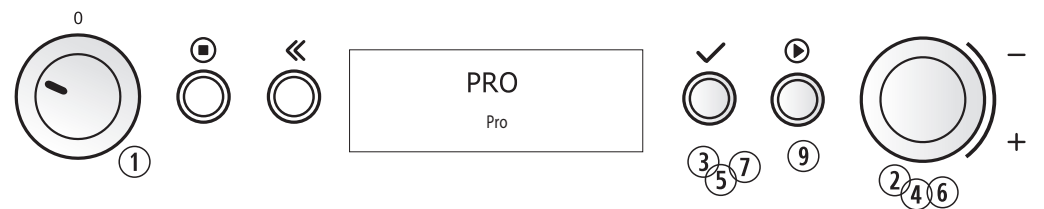
Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

Gebruik altijd de glazen afdroipbak op niveau 1 als u alleen de magnetronfunctie gebruikt.



Prof. bakken

Gebruik deze functie wanneer u brood of pizza bakt.



- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Pro".
- 2. Draai de multifunctionele knop op de stand "Prof. bakken".
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het type voedsel te selecteren.
- 5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 6. De oven start het voorverwarmen van de ovenruimte. Wanneer het voorverwarmen klaar is, vraagt de oven u het voedsel erin te plaatsen voordat het bereiden wordt voortgezet.
- 7. Plaats het voedsel en druk op de Start-toets.

PRO

Pro roosteren

Prof. bakken

Prof. gebak

Voor het bakken van brood en pizza's

PRO

Soepstengels

Brood

Moutbrood

Voor het bakken van brood

50 °C
TEMPERATUUR

PRO

35:00
BEREIDINGSTIJD

PRO Brood

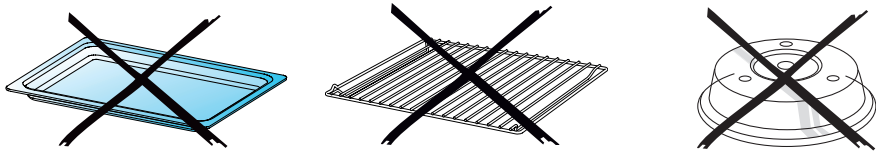
15:30
EINDTIJD

OPMERKING:

De oven werkt continu gedurende vier uur als geen bereidingstijd is ingesteld.

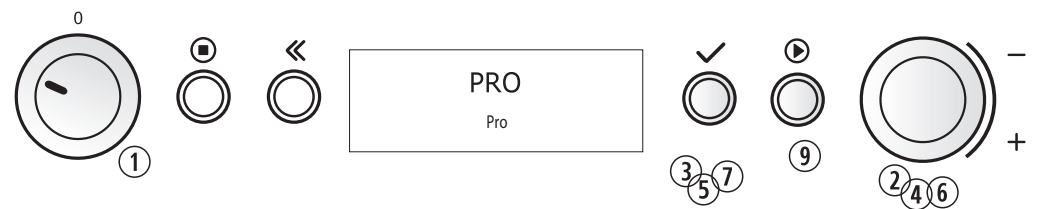
Druk op de OK-toets en draai daarna instelknop om de resterende bereidingstijd in te stellen. De kookwekker begint af te tellen en de bereiding stopt als de geprogrammeerde eindtijd is bereikt.

VOEDSELTYPE		KOOKGEREI	BEREIDINGS-HOOGTE	OVEN °C	TIJD	BOVENLAAG TOEVOEGEN
	Brood	Bakplaat	Niveau 2	170 °C	35 minuten	
	Moutbrood	Bakplaat	Niveau 2	190 °C	30 minuten	
	Panpizza	Bakplaat	Niveau 2	175 °C	15 + 20 minuten	NA 15 MINUTEN
	Dunne pizza	Bakplaat	Niveau 2	230 °C	10 – 15 minuten	
	Focaccia	Bakplaat	Niveau 2	185 °C	35 – 40 minuten	
	Broodstengels	Bakplaat	Niveau 2	160 °C	20 – 30 minuten	

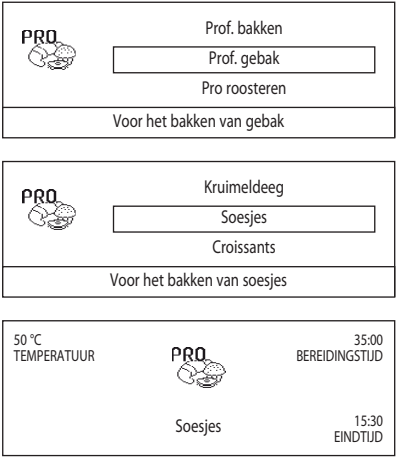


Prof. gebak

Gebruik deze functie wanneer u gebak bakt.



1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Pro".
2. Draai de multifunctionele knop op de stand "Prof. bakken".
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai de instelknop om het type voedsel te selecteren.
5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
6. De oven start het voorverwarmen van de ovenruimte. Wanneer het voorverwarmen klaar is, vraagt de oven u het voedsel erin te plaatsen voordat het bereiden wordt voortgezet.
7. Plaats het voedsel en druk op de Start-toets.

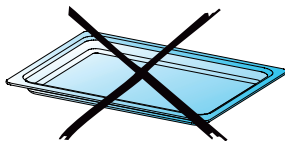


OPMERKING:

De oven werkt continu gedurende vier uur als geen bereidingstijd is ingesteld.

Druk op de OK-toets en draai daarna instelkop om de resterende bereidingstijd in te stellen. De kookwekker begint af te tellen en de bereiding stopt als de geprogrammeerde eindtijd is bereikt.

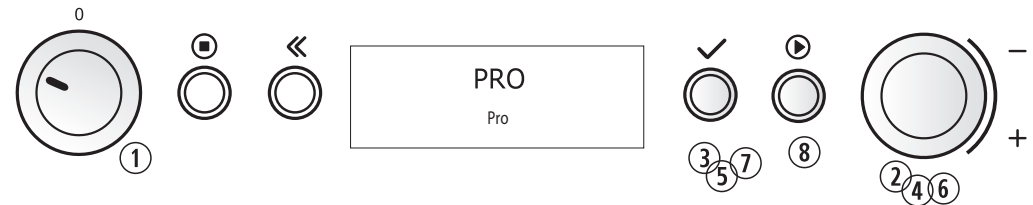
VOEDSELTYPE		KOOKGEREI	BEREIDINGS-HOOGTE	OVEN °C	TIJD
	Soesjes	Bakplaat	Niveau 2	160 °C	30 – 40 minuten
	Croissants	Bakplaat	Niveau 2	140 °C	20 – 30 minuten
	Eiercake	Bakblik en rooster	Niveau 1	150 °C	30 – 40 minuten
	Pruimgebak	Bakblik en rooster	Niveau 1	150 °C	75 – 85 minuten
	Kruimeldeeg	Bakblik en rooster	Niveau 1	160 °C	25 – 35 minuten



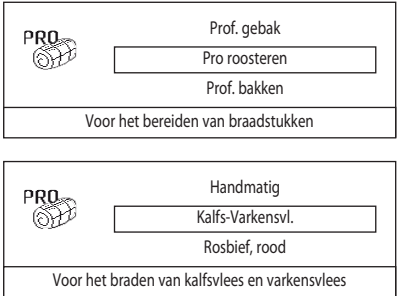
Pro roosteren

Gebruik deze functie voor het bereiden van braadstukken.

Deze functie is primair bedoeld om te gebruiken met de voedselsonde, maar kan ook werken als een traditionele oven zonder sonde.



- 1. Draai de multifunctionele knop op de stand "Pro".
- 2. Draai de multifunctionele knop op de stand "Pro roosteren".
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het type voedsel te selecteren.
- 5. Druk op de OK-toets om uw instelling te bevestigen.
- 6. De oven start het voorverwarmen van de ovenruimte. Wanneer het voorverwarmen klaar is, vraagt de oven of u de voedselsonde wilt gebruiken of niet.



ALS DE SONDE GEBRUIKT WORDT:

- 7. Open de deur, plaats het gerecht (met correct geplaatste sonde) en sluit de sonde aan.
- 8. Druk op de Start-toets en de oven start automatisch met bruinen.

ALS DE SONDE NIET GEBRUIKT WORDT:

- 7. Open de deur, plaats het gerecht.
- 8. Druk op de Start-toets en de oven start automatisch met bruinen.

LET OP:

De vooraf ingestelde temperatuur van de sonde of de bereidingstijd kunnen op elk moment tijdens de bereiding worden gewijzigd. Draai hiervoor gewoon aan de instelknop.

Bij deze functie moet u water toevoegen tijdens de bereiding. De oven piept om aan te geven dat u water moet toevoegen bij 12 of 20 minuten in de bereiding. Water kan ook later worden toegevoegd, maar als geen water is toegevoegd zal het resultaat minder goed zijn.

Wanneer het bereiden afgelopen is, kunt u eventueel doorgaan door de instelknop te draaien om extra bereidingstijd toe te voegen.

VOEDSELTYPE		KOOKGEREI	BEREIDINGS- HOOGTE	OVEN °C	SONDE °C	TIJD	VOEG WATER TOE
	Gebr. varkensvlees/ kalfsvlees	Roosteren in bakblik op rooster	Niveau 1	190 °C	68 °C	50 – 80 minuten	NA 20 MINUTEN
	Rosbief (rood)	Rooster op glazen afdroipbak	Niveau 1	200 °C	48 °C	35 minuten	NA 12 MINUTEN
	Rosbief (medium)	Rooster op glazen afdroipbak	Niveau 1	200 °C	54 °C	55 minuten	NA 12 MINUTEN
	Gebraden kip	Roosteren in bakblik op rooster	Niveau 1	200 °C	85 °C	60 – 80 minuten	NA 20 MINUTEN
	Lamsbout (medium)	Roosteren in bakblik op rooster	Niveau 1	190 °C	70 °C	70 minuten	NA 20 MINUTEN
	Lamsbout (doorbakken)	Roosteren in bakblik op rooster	Niveau 1	190 °C	75 °C	90 minuten	NA 20 MINUTEN
	Handmatig	Ovenbestendig	Niveau 1 of 2	50– 250°C	45– 90°C	0-4 UUR	

Onderhoud en schoonmaken

Normaal gesproken is **schoonmaken de enige vorm van onderhoud** die nodig is.

Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

- i** **Gebruik geen metalen schraper, schuurmiddelen, staalwol, ruwe theedoeken, enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenzijde van de oven kunnen beschadigen.** Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger. S্পuit het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.
S্পuit het niet direct op de oven.

Maak regelmatig, vooral als u gemorst heeft, de bodem van de oven goed schoon.

Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

- i** **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. Vlekken laten zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

- i** **Gebruik geen stoomreinigers** om de magnetron schoon te maken.

Luchtjes in de oven kunt u verwijderen door een kopje water met wat citroensap enkele minuten te laten koken.

In geval van hardnekkige vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vlekken laten zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

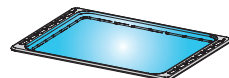
Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt. Maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden.

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

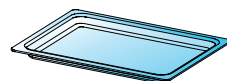
Rooster



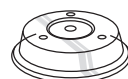
Bakplaat



Glazen afdruipbak

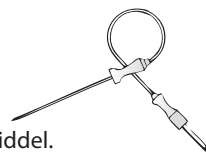


Deksel



ZORGVULDIG REINIGEN:

De sonde moet worden schoongemaakt met een oplossing van mild afwasmiddel.



- i** **Dompel de sonde nooit onder** in water bij het schoonmaken. Veeg hem gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.
- i** **Gebruik geen staalwol.** Zo komen er krassen op het oppervlak.

Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van de verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogensniveau	Houder
Custardpudding	1000 g	11 minuten	750 W	Pyrex 3.227
Eiercake	475 g	6 minuten	750 W	Pyrex 3.827
Gehaktbrood	900 g	16 minuten	750 W	Pyrex 3.838
Gegrat. aardappels	1100 g	25 – 28 minuten	Hetelucht 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Gebak	700 g	25 minuten	Conventioneel 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Gevogelte	1000 g	30 - 32 min	Hetelucht 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Vlees ontdooien	500 g	10 1/2 minuten	Rapid Defrost	Glazen afdroripbak

Technische specificaties

Toevoerspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2800 W
Zekering	16 A
Uitgangsvermogen magnetron	850 W
Grill	1600 W
Hetelucht	1200 W
Onderste verwarmingselement	1000 W
Afmetingen buitenkant (H x B x D)	455x595x560
Afmetingen binnenkant (H x B x D)	210x450x420

Aanbevolen gebruik en tips

Lezen van de bereidingstabel

In de tabel zijn de beste functies voor het gebruik van een bepaald soort voedsel aangegeven. De genoemde bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de magnetronoven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig).

De bereidingsinstellingen en -tijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Bereid het voedsel altijd aan de gegeven minimum bereidingstijd en controleer of het gaar is.

Om de beste resultaten te behalen, het advies dat gegeven wordt in de bereidingstabel met betrekking tot de accessoires (indien bijgeleverd) die u moet gebruiken, zorgvuldig opvolgen.

Folie en zakjes

Verwijder sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de magnetronoven plaatst.

Folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

Vloeistoffen

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken.

Doe het volgende om dat te voorkomen:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

Voedsel bereiden

Aangezien microgolven tot beperkte diepte in het voedsel dringen, kunt u, als er een aantal stukken tegelijk bereid moeten worden, deze het beste in een cirkel leggen, zodat er meer stukken aan de zijkant liggen.

Kleine stukken worden sneller dan grote stukken bereid.

Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampt tijdens de bereiding in de magnetron.

Een magnetronbestendig deksel op de schaal vermindert vochtverlies.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is.

Omroeren is gewoonlijk nodig bij bereidingen in de magnetron. Verplaats tijdens het omroeren de bereide porties op de randen naar het midden en de porties in het midden die nog niet gaar zijn naar de randen.

Leg dunne plakjes vlees boven op elkaar of laat ze overlappen. Dikkere plakken (bijv. gehaktbrood) en sauzen moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

Babyvoeding

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel 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 verwijdt.

Bevroren voedsel

Voer voor de beste resultaten het ontdooien uit op het glazen draaiplateau. Indien nodig, is het mogelijk om een lichte plastic houder te gebruiken die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien omroert.

Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

Opsporen van storingen

Het apparaat werkt niet

- Het draaiplateau en de plateaudrager zitten op hun plaats.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer de zekeringen en verzekeer u ervan dat er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende ventilatie heeft.
Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.
Wacht 10 minuten, sluit opnieuw aan en probeer opnieuw.

De elektronische programmeerfunctie werkt niet

Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumenten Service. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

Consumentenservice

Voordat u contact opneemt met de Whirlpool Consumentenservice

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen aan de hand van de punten die beschreven zijn in "Opsporen van storingen".
2. Zet het apparaat uit en weer aan om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice.

Vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (dit is het nummer na het woord Service op het typeplaatje), rechts aan de binnenkant van het ovencompartiment (zichtbaar met de deur van het apparaat open).

SERVICE 0000 000 00000



Het servicenummer staat ook in het garantieboekje.

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

OPMERKING: Wend u tot een erkende **Consumentenservice** indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke voorschriften inzake afvalverwerking. Snijd voordat u het apparaat afdankt de elektriciteitskabels door, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met de plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIË

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedrukt in Italië



400010886404

