

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Veiligheidsvoorschriften	4
Milieutips	7
Vóór het aansluiten	8
Na het aansluiten	8
Het apparaat monteren	8
Eco Design Verklaring	8
Accessoires	9
Bedieningspaneel	10
Startbeveiliging / toetsenvergrendeling	10
Gaarheid (alleen automatische functies)	10
Voedsel omroeren of omdraaien (alleen bij automatische functies)	11
Voedselcategorieën (alleen bij automatische functies)	11
Afkoelen	11
Instellingen wijzigen	12
Kookwekker	13
Tijdens de bereiding	14
Bereiden en opwarmen met de magnetron	14
Jet Start	15
Crisp	15
Grill	16
Combi-grill	16
Quick Heat	17
Hetelucht	18
Hetelucht combi	19
Handmatig ontdooien	20
Jet defrost	21
Auto reheat	22
Auto Crisp	23
Auto Cook	24
Onderhoud en reiniging	25
Gebruiksadviezen en -suggesties	27
Opsporen van storingen	28
Consumentenservice	28
Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten	28

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 vanaf 8 jaar 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 verwarmen 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 voor gebruik 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.

REINIGING 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.

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, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

MILIEUTIPS

AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals

door het recyclingssymbool wordt aangegeven .

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 dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte 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 ENERGIESBESPARING

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.

Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

ECO DESIGN VERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de eisen voor ecologisch ontwerp van de Europese Richtlijnen nr. 65/2014 en nr. 66/2014 in overeenstemming 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 de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand tussen de contacten van 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.

Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.

Voor een correcte werking van het apparaat mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Accessoires

ALGEMEEN

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

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

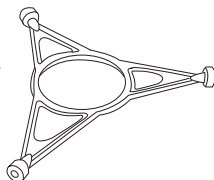
ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI niet in aanraking komen met de binnenkant van de magnetron. Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.

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.



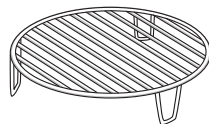
GLAZEN DRAAIPLATEAU

Bij alle bereidingsmanieren **HET GLAZEN DRAAIPLATEAU GEBRUIKEN**. Het vangt spatten, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden. Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



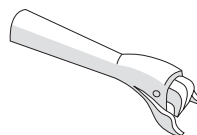
ROOSTER

GEBRUIK HET ROOSTER bij het gebruik van de grillfuncties. **GEBRUIK ALTIJD HET ROOSTER** om het voedsel op te leggen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren bij gebruik van de heteluchtfuncties.



CRISPERHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisperhandgreep om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



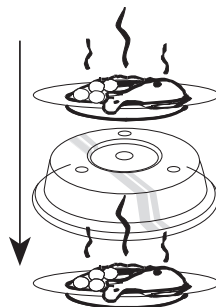
CRISPERPLAAT

Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat. Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crisperplaat gebruikt. Zet geen keukengerei op de crisperplaat, omdat deze snel zeer heet wordt en het voorwerp dan waarschijnlijk zou beschadigen. De crisperplaat kan voorverwarmd worden voor het gebruik (max. 3 min.). Gebruik altijd de crisperfunctie bij het voorverwarmen van de **crisperplaat**.

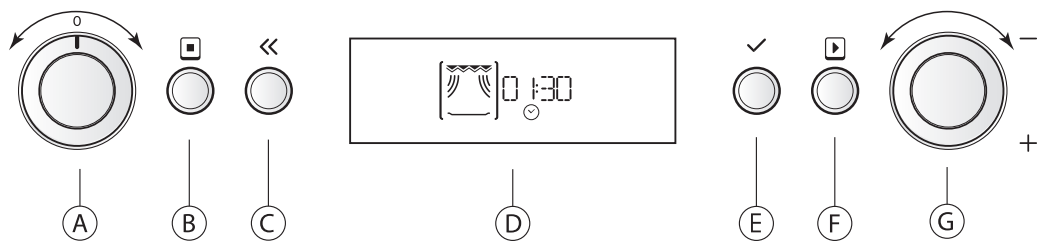


DEKSEL

Het **DEKSEL** wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten. **GEBRUIK** het deksel bij het opwarmen op twee niveaus.



Bedieningspaneel



- A. Multifunctionele knop
- B. Stoptoets
- C. Terug-toets
- D. Display

- E. OK-toets
- F. Start-toets
- G. Instelknop (+/-)

Startbeveiliging/toetsenvergrendeling

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).

DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN, bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "DOOR".

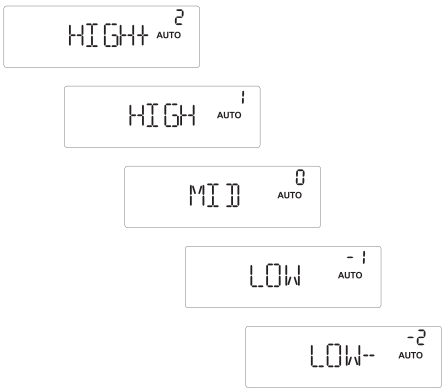
DOOR

Gaarheid (alleen 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. Hiermee kunt u de eindtemperatuur hoger of lager 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
HIGH +2	GEEFT DE HOOGSTE EINDTEMPERATUUR
HIGH +1	GEEFT EEN HOGERE EINDTEMPERATUUR
MID 0	GEEFT DE STANDAARDINSTELLING
LOW -1	GEEFT EEN LAGERE EINDTEMPERATUUR
LOW -2	GEEFT DE LAAGSTE EINDTEMPERATUUR

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



U DOET DIT DOOR EEN GAARHEIDSNIVEAU TE KIEZEN met de +/- toets, meteen nadat u op de starttoets hebt gedrukt.

Voedsel omroeren of omdraaien (alleen bij automatische functies)

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

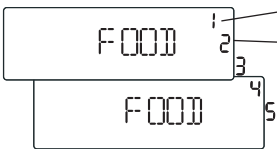
OPMERKING: DE OVEN GAAT NA 1 MINUUT AUTOMATISCH VERDER als het voedsel niet wordt omgedraaid of omgeroerd. In dat geval zal het verwarmen langer duren.

OM DE BEREIDING VERDER TE LATEN GAAN:

- open de deur
- roer of draai het voedsel om
- sluit de deur en start de oven weer door de starttoets in te drukken

Voedselcategorieën (alleen bij automatische functies)

WANNEER DE AUTOMATISCHE FUNCTIES GEBRUIKT WORDEN moet de oven weten welke voedselcategorie het is om goede resultaten te kunnen bereiken. Wanneer u een voedselcategorie selecteert met de +/- toetsen, verschijnt het woord FOOD en een cijfer van de voedselcategorie.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -
	

DE VOEDSELcategorieën zijn vermeld in de tabellen die bij elke Automatische functie zijn vermeld.

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

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 50 °C dan worden het woord "HOT" 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 IS DAN 50°C wordt de 24-uursklok weergegeven.

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

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



Instellingen wijzigen

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.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP tot "Settings" wordt weergegeven.**
2. **GEBRUIK DE (+/-) KNOP** om een van de volgende instellingen te kiezen:
 - Clock (Klok)
 - Sound (Geluid)
 - Eco
 - Brightness (Helderheid)
3. **DRUK OP DE STOPTOETS** om de instelfunctie te verlaten en al uw veranderingen op te slaan als u klaar bent.

KLOK INSTELLEN

LAAT DE DEUR OPEN TERWIJL U DE KLOK INSTELT. Dit geeft u 5 minuten om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.



1. **DRUK OP DE OK-TOETS** (de twee linkercijfers (uren) knipperen).
2. **DRAAI DE +/- KNOP** om de uren in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS.** (De twee cijfers rechts (minuten) knipperen).
4. **DRAAI DE +/- KNOP** om de minuten in te stellen.
5. **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om de wijziging te bevestigen.

DE KLOK IS INGESTELD EN IN WERKING.

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.



VOLUME INSTELLEN



1. **DRUK OP DE OK-TOETS**
2. **DRAAI DE +/- KNOP** om de zoemer ON of OFF te schakelen.
3. **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om de wijziging te bevestigen.

Instellingen wijzigen

ECO



1. **DRUK OP DE OK-TOETS**
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de ECO-instelling ON of OFF te zetten.
3. **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. Na afloop van de bereiding wordt het ovenlampje na 30 seconden uitgeschakeld.

ALS OFF INGESTELD IS dan wordt het display na drie minuten automatisch gedimd.

Het wordt automatisch opnieuw actief als u op een toets drukt of de deur opendoet. Na afloop van de bereiding wordt het ovenlampje uitgeschakeld.

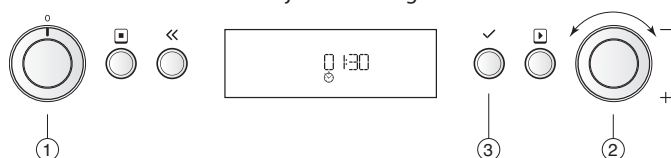
BRIGHTNESS (HELDERHEID)



1. **DRUK OP DE OK-TOETS**
2. **DRAAI DE (+/-)-KNOP** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
3. **DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw selectie 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. **ZORG ERVOOR DAT DE MULTIFUNCTIONELE KNOP OP "0" STAAT.**
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de gewenste tijd op de wekker in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS**

Er klinkt **EEN GELUIDSSIGNAAL** wanneer de kookwekker helemaal afgelopen is.

ALS U OP DE STOPTOETS DRUKT voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze teruggezet op nul.

Tijdens de bereiding

-  **ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL 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 tijd met 30 seconden verlengd.
-  **DRAAI AAN DE +/- KNOP** om te schakelen tussen de parameters die u wilt wijzigen.
-  **DOOR OP DE OK-TOETS TE DRUKKEN**, selecteert u de parameter en kunt u deze wijzigen (hij knippert). Draai de +/- knop om uw instelling te wijzigen.
- DRUK NOGMAALS OP DE OK-TOETS** om uw selectie te bevestigen. De oven werkt automatisch verder met de nieuwe instelling.
-  **DOOR HET INDRUKKEN VAN DE TOETS TERUG** keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.
- 

Bereiden en opwarmen met de magnetron

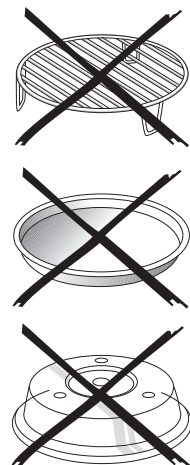
GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.



- 1. DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de magnetronfunctie.
- 2. DRAAI DE (+/-) KNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
- 3. DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
- 4. DRAAI DE (+/-) KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. DRUK OP DE STARTTOETS.**

ALS HET BEREIDINGSPROCES EENMAAL 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 tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- knop te draaien.

DRUK OP DE << TOETS om terug te gaan, om de bereidingstijd en het vermogensniveau te wijzigen. Beide kunnen worden veranderd met de +/- knop tijdens het koken.

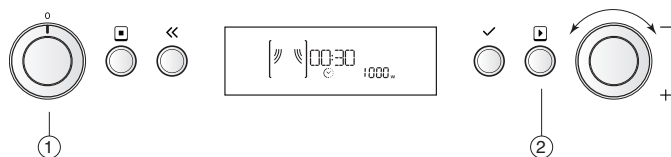


VERMOGENSNIVEAU

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK
1000 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.
800 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.

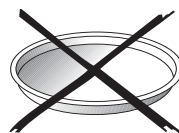
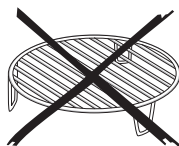
Jet Start (Turbo Start)

GEbruik DEZE FUNCTIE voor het snel opwarmen van voedsel met een hoog watergehalte, zoals: heldere soepen, koffie of thee.



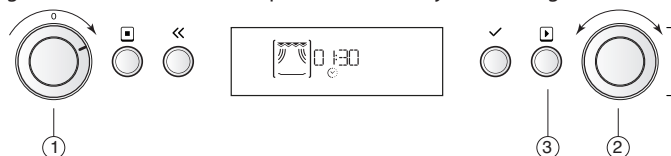
1. **ZORG ERVOOR DAT DE MULTIFUNCTIONELE KNOP OP "0" STAAT.**
2. **DRUK OP DE STARTTOETS OM AUTOMATISCH TE STARTEN** op vol vermogen en met de bereidingstijd ingesteld op 30 seconden. Telkens als op de toets wordt gedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden.

U KUNT DE KOOKTIJD OOK VERLENGEN OF VERKORTEN DOOR DE +/- KNOP in te drukken nadat de functie is gestart.



Crisp

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 AAN DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de Crisperfunctie heeft gevonden.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

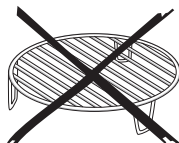
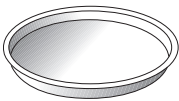
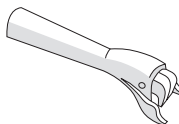
DE OVEN WERKT AUTOMATISCH met microgolven en grill om de crisperplaat te verhitten. Daardoor komt de crisperplaat zeer snel op temperatuur zodat hij het voedsel bruin en krokant kan gaan maken. Verzekert u ervan dat de crisperplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.

ZET DE HETE CRISPERPLAAT niet op een oppervlak dat kwetsbaar is voor warmte.

LET EROP DAT U de plaat onder het grillelement niet aanraakt.

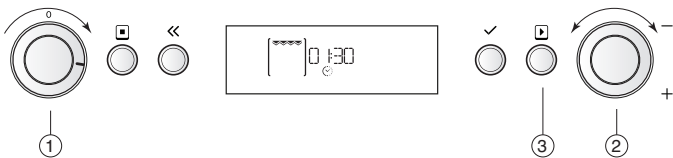
GEbruik OVENHANDSCHOENEN of de bijgeleverde speciale crisphandgreep om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

GEbruik ALLEEN de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Andere verkrijgbare crisperplaten zullen bij gebruik niet het juiste resultaat geven.



Grill

GEbruik DEZE FUNCTIE OM een bruin korstje te geven aan gerechten op het rooster.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de Grillfunctie gevonden hebt.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

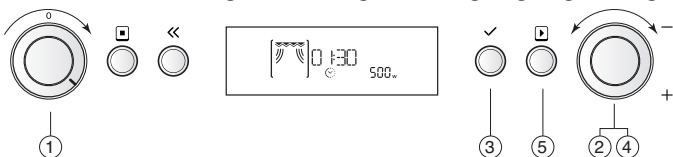
LEG VOEDSEL op het rooster. Draai het voedsel tijdens de bereiding om.

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.

Combi-grill

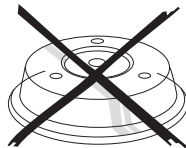
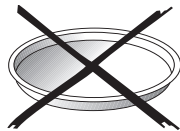
GEbruik DEZE FUNCTIE OM gerechten als gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen te bereiden.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de Grillfunctie gevonden hebt.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

BIJ GEbruik VAN DE COMBI-GRILL IS HET MAXIMALE vermogen van de magnetron beperkt door een fabrieksinstelling.

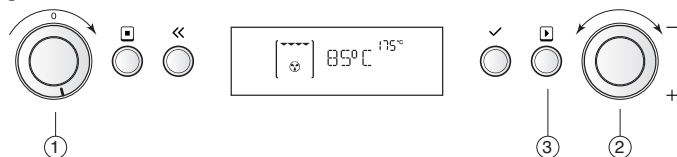
COMBIGRILL	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEbruIK:
650 W	BEREIDEN van groenten en gegratineerde gerechten
350 - 500 W	BEREIDEN van gevogelte en lasagne
160 - 350 W	BEREIDEN van vis en bevroren gegratineerde schotels
160 W	BEREIDEN van vlees
90 W	GRATINEREN van fruit
0 W	ALLEEN EEN BRUIN KORSTJE GEVEN tijdens de bereiding



Snel verwarmen

GEbruik DEZE FUNCTIE OM de lege oven voor te verwarmen.

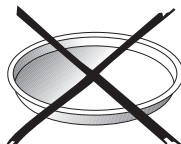
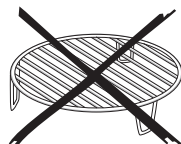
VOORVERWARMEN moet altijd worden gedaan met een lege oven, net als bij een gewone oven alvorens een gerecht te bereiden of te bakken.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de functie "Quick Heat" (Snel verwarmen). (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de temperatuur in te stellen.
3. **DRUK OP DE STARTTOETS.** De huidige oventemperatuur wordt weergegeven tijdens het snelverwarmingsproces.

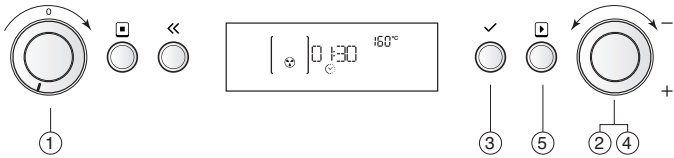
ZET GEEN VOEDSEL VOOR OF TIJDENS het voorverwarmen in de oven. Dit zal door de hoge temperatuur verbranden. Nadat het verwarmingsproces is gestart kan de temperatuur eenvoudig worden aangepast door de +/- knop te draaien.

ALS DE INGESTELDE TEMPERATUUR IS BEREIKT, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna wordt hij uitgeschakeld. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel erin plaatst en een hete lucht functie kiest om met de bereiding te beginnen.



Hetelucht

GEbruik DEZE FUNCTIE BIJ de bereiding van schuimpjes, gebak, Moskovisch gebak, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.



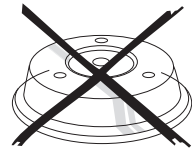
1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de functie Forced Air. (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de temperatuur in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om 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 CRISPERPLAAT voor het bakken van kleine dingen zoals koekjes of broodjes.

WANNEER HET VERWARMINGSPROCES is gestart kan de bereidingstijd eenvoudig worden bijgesteld met de instelknop.

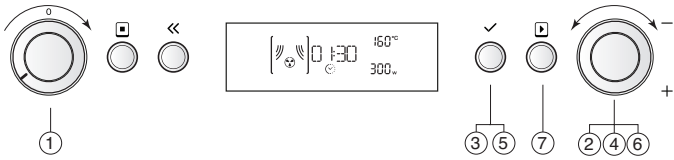
Gebruik de terug-knop (<<) om terug te keren naar waar u de eindtemperatuur kunt veranderen.



VOEDSEL	ACCESSOIRES	OVENTEMP. °C	BEREIDINGSTIJD
ROSBIEF, MEDIUM (1,3- 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 – 180 °C	40 – 60 MINUTEN
GEROOSTERD VARKENSVLEES (1,3- 1,5 kg)	SCHAAL op rooster	170 – 190°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	CRISPERPLAAT op rooster	170 – 190 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 – 12 MINUTEN
HEEL BROOD	BAKVORM op rooster	200 – 210 °C VOORVERWARMDE OVEN	30 – 35 MINUTEN
BROODJES	CRISPERPLAAT op rooster	225 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 – 12 MINUTEN
MERINGUES	CRISPERPLAAT op rooster	100 – 125 °C VOORVERWARMDE OVEN	40 – 50 MINUTEN

Hetelucht combi

GEbruik DEZE FUNCTIE bij de bereiding van geroosterd vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, Moskovisch gebak, gebak, vis en pasteien.

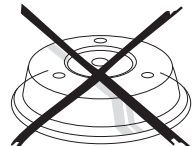
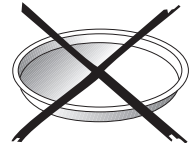


1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de functie Hetelucht. (de standaardtemperatuur wordt weergegeven).
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de temperatuur in te stellen.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het magnetronvermogen in te stellen.
5. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **DRAAI DE (+/-) KNOP** 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 vermogensniveau of de eindtemperatuur kunt veranderen.

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



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

Handmatig ontdooien

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

CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG.

Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden.

BEVROREN VOEDSEL IN 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.

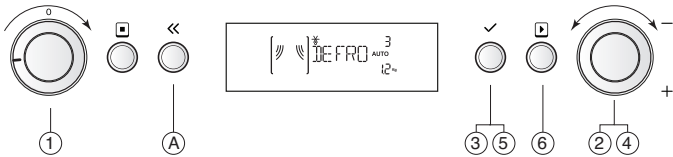
BIJ ONTDOOIEN is het beter te stoppen kort voordat het voedsel geheel ontdooit is; het ontdooien wordt dan voltooid terwijl u het voedsel even laat staan.

ALS U HET VOEDSEL NA HET ONTDOOIEN EVEN LAAT STAAN wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

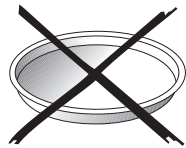
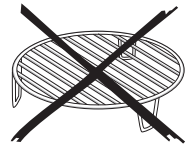
Jet Defrost

GEBRUIK DEZE FUNCTIE voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groente en brood. Jet Defrost (Snel ontdooien) dient uitsluitend te worden gebruikt als het nettogewicht tussen 100 g - 2.5 kg ligt.

PLAATS HET VOEDSEL ALTIJD op het glazen draaiplateau.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** naar de Jet Defrost-functie.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het gewicht in te stellen.
5. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen.
6. **DRUK OP DE STARTTOETS.**



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 in de paragraaf "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en stel 160 W in.

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.

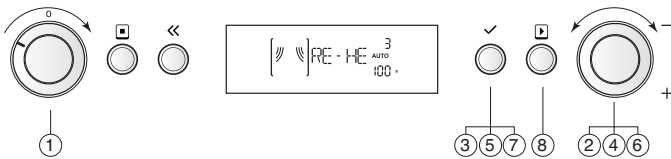
VOEDSEL		TIPS
	1 VLEES (100 g - 2.0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	2 GEVOGELTE (100 g - 2.5 kg)	Hele kip, stukken of filets. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	3 VIS (100 g - 2.0 kg)	Heel, moten of filets. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	4 GROENTEN (100 g - 2.0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	5 BROOD (100 g - 1.0 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.

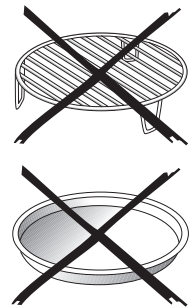
Auto Reheat (Auto opwarmen)

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.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de functie Auto gevonden hebt.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** tot u de functie Auto Reheat gevonden heeft.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
5. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het gewicht in te stellen.
7. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen.
8. **DRUK OP DE STARTTOETS.**



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) of sauzen moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

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

GEbruik ALTIJD het bijgeleverde deksel bij deze functie (alleen voor het verwarmen van soepen is dit deksel niet nodig).

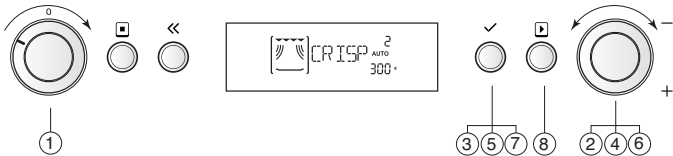
ALS HET VOEDSEL ZODANIG VERPAKT IS dat het niet afgedekt kan worden, moet de verpakking op 2-3 plaatsen worden ingesneden om de druk te laten ontsnappen tijdens het verwarmen.

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.

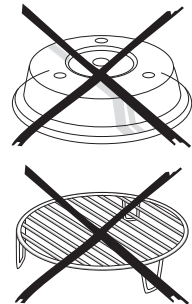
VOEDSEL		TIPS
	1 MAALTIJD OP BORD (250 g - 500 g)	BEREID HET VOEDSEL overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. Afgedekt verwarmen.
	2 SOEP (200 g - 800 g)	ONAFGEDEKT OPWARMEN in afzonderlijke kommen of in één grote.
	3 DIEPVRIESMAALTIJD (250 g - 500 g)	VOLG DE AANWIJZINGEN OP DE VERPAKKING wat betreft ventilatie, doorprikken, etc..
	4 DRANKEN (0.1 - 0.5 l)	Onafgedekt opwarmen en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
	5 DIEPVRIESLASAGNE (250 g - 500 g)	PLAATS IN een oven- en magnetronbestendige schaal.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL VOORKOMT of als het gewicht lager of hoger is dan de aanbevolen gewichten, moet u de werkwijze volgen voor "Bereiden en opwarmen met magnetrons".		

Auto Crisp

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 MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de functie Auto gevonden hebt.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** tot u de functie Auto Crisp.
3. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
5. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het gewicht in te stellen.
7. **DRUK OP DE OK-TOETS** om uw keuze te bevestigen.
8. **DRUK OP DE STARTTOETS.**

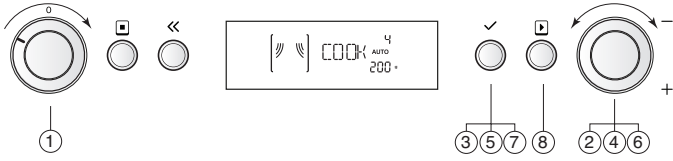


VOEDSEL		TIPS
	1 PATAT FRITES (200 g - 500 g)	VERDEEL DE FRITES gelijkmatig over de crisperplaat. Indien gewenst bestrooien met zout. HET GERECHT OMROEREN/OMDRAAIEN als dit wordt aangegeven.
	2 PIZZA , dunne bodem (200 g - 600 g)	VOOR PIZZA'S met een dunne bodem.
	3 PANPIZZA (300 g - 800 g)	VOOR PIZZA'S met een dikke bodem.
	4 KIPPENVLEUGELS (200 g - 500 g)	VOOR KIPNUGGETS , de crisperplaat bestrijken met olie bereiden met de gaarheid ingesteld op Lo 2. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	5 QUICHE (200 g - 500 g)	VOOR QUICHES en hartige taarten.
VOOR VOEDSEL DAT NIET IN DEZE TABEL VOORKOMT of als het gewicht lager of hoger is dan de aanbevolen gewichten, moet u de werkwijze volgen voor "Bereiden en opwarmen met magnetrons"		

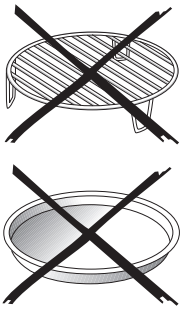
Auto Cook

GEBRUIK DEZE FUNCTIE UITSLUITEND om voedsel te bereiden. Auto Cook mag alleen worden gebruikt voor de voedselcategorieën in de tabel.

PLAATS HET VOEDSEL op een magnetronbestendige, ovensvast bord of schaal.



1. **DRAAI DE MULTIFUNCTIONELE KNOP** tot u de functie Auto gevonden hebt.
2. **DRAAI DE (+/-) KNOP** tot u de functie Auto Cook gevonden heeft.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
4. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om de voedselcategorie te selecteren. ("FOOD" en de voedselcategorie worden weergegeven).
5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen. U gaat automatisch naar de volgende instelling.
6. **DRAAI DE (+/-) KNOP** om het gewicht in te stellen.
7. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
8. **Druk op de STARTTOETS.**



GROENTEN UIT BLIK: Maak het blik altijd open en giet de inhoud in een magnetronbestendige schaal. Verwarm de groenten nooit in het blik zelf.

BEREID verse en ingevroren groenten of groente uit blik altijd afgedekt.

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		
	1 GEBAKKEN AARDAPPELEN (200 g - 1 kg)	PRIK DE AARDAPPELEN IN en doe ze in een ovensvaste en magnetronbestendige schaal. Draai de aardappelen om wanneer de oven een pieptoon geeft. Houd er rekening mee dat de oven, de schaal en het voedsel heet zijn. DRAAI ZE OM als dit wordt aangegeven.
	2 VERSE GROENTEN (200 g - 800 g)	SNIJD DE GROENTEN in stukken van gelijke grootte. Voeg 2 tot 4 eetlepels water toe en dek de groenten af. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. ROER ZE OM als dit wordt aangegeven.
	3 DIPEVRIESGROENTEN (200 g - 800 g)	MET DEKSEL BEREIDEN. Omroeren wanneer de oven een pieptoon geeft. ROER ZE OM als dit wordt aangegeven.
	4 GROENTEN UIT BLIK (200 g - 600 g)	BEREIDEN IN EEN MAGNETRONBESTENDIGE SCHAAL met deksel.
	5 POPCORN (100 g)	BEREID SLECHTS ÉÉN ZAK per keer. Wanneer u meer popcorn nodig hebt, bereid de zakken dan één voor één.
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.		

Onderhoud en reiniging

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.

 **GEBRUIK GEEN METALEN SCHUURSPONSJES, AGRESSIEVE SCHUURMIDDELEN**, staalwol, ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een stuk keukenrol met glasreiniger.
SPUIT 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. Vlekken laten zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

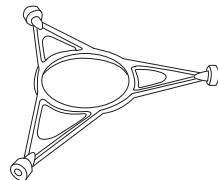
 **GEBRUIK GEEN STOOMREINIGERS** om de magnetron schoon te maken.

U heeft geen last van luchtjes als u regelmatig **EEN KOPJE WATER MET WAT CITROENSAP** op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

HET GRILLELEMENT hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het plafond van de oven 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, om zo het risico op brand te verkleinen.

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

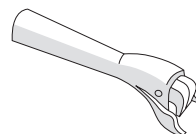
PLATEAUDRAGER.



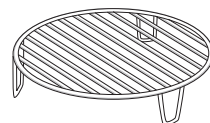
GLAZEN DRAAIPLATEAU.



CRISPERPLAATHANDGREEP.

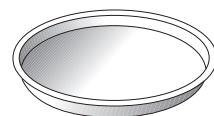


ROOSTER.



ZORGVULDIG REINIGEN:

DE CRISPERPLAAT moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde delen kunnen worden schoongemaakt met een schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.
LAAT DE CRISPERPLAAT ALTIJD afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



 **DOMPEL DE CRISPERPLAAT NIET ONDER** in water en spoel de crisperplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crisperplaat beschadigen.

 **GEBRUIK GEEN STAALWOL.** Zo komen er krassen op het oppervlak.

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een standaard ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende apparaten. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogensniveau	Houder
12.3.1	1000 g	13 minuten	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ minuut	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 minuten	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Hetelucht 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 minuten	Hetelucht 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Hete lucht 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 minuten	Snel ontdooien	

IN OVEREENSTEMMING MET IEC 60350.

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

Test	Geschatte tijdsduur	Temperatuur	Voorverwarmde oven	Accessoires
8.4.1	25 - 28 minuten	160 °C	Nee	Crisperplaat op rooster
8.4.2	22 - 24 minuten	175 °C	Ja	Crisperplaat op rooster
8.5.1	33 – 35 minuten	180 °C	Ja	Rooster
8.5.2	65 – 70 minuten	160 °C	Ja	Rooster

TECHNISCHE SPECIFICATIES

TOEVOERSpanning	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	2300 W
ZEKERING	10 A
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	1000 W
GRILL	800 W
HETELUCHT	1200 W
AFMETINGEN BUITENKANT (H x B x D)	385 x 595 x 514
AFMETINGEN BINNENKANT (H x B x D)	200 x 405 x 380

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 bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de magnetronoven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (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 verwijderd.

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 de ovenruimte (zichtbaar met de deur 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) ITALY

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

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italië

05/16



400010886412

