

Gebruiksaanwijzing

KitchenAid

Belangrijke veiligheidsinstructies	4
Conformiteitsverklaring CE	9
Milieutips	9
Installatie	9
Het apparaat monteren	9
Voor de aansluiting	10
Na de aansluiting	10
Voor het eerste gebruik	10
Accessoires	11
Sonde plaatsen	12
Startbeveiliging	13
Toetsenvergrendeling	13
Gaarheid (alleen automatische functies)	14
Berichten	14
Afkoelen	15
Snelkoppelingen	15
Aan/Uit	16
Instellingen wijzigen	16
Doorlopende bereiding	19
Uitgestelde start	20
Kookwekker	20
Bereiden en opwarmen met de magnetron	21
Jet start	22
Snel voorverwarmen	23
Conventioneel	24
Convent + magn	25
Grill	26
Grill + MW	27
Turbogrill	28
Turbo Grill + MG	29
Hetelucht	30
Hetelucht + MG	31
Speciaal - Warmhouden	32
Speciaal - Deeg rijzen	33
Auto opwarmen	34
Snel ontdooien	36
Handmatig ontdooien	38
Prof. bakken	39
Prof. gebak	40
Pro roosteren	41
Onderhoud en reiniging	43
Gegevens voor het testen van de verwarmingsprestaties	44
Technische specificaties	44
Gebruiksadviezen en -suggesties	45
Opsporen van storingen	46
Klantenservice	46
Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten	46

Belangrijke veiligheidsinstructies

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaankwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:



GEVAAR

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.



WAARSCHUWING

Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden.

Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Gebruik beschermende handschoenen voor het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud 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.
- Het vervangen van het netsnoer moet door een erkend

elektriciën gebeuren. Neem contact op met een erkend Servicecentrum.

- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- 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 omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen als de oven is voorzien van een stekker.
- Gebruik geen verlengkabels.
- Trek niet aan het netsnoer.
- 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 apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. kamers verwarmen of gebruik buitenshuis). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden als inbouwapparaat. Gebruik het niet als vrijstaand apparaat.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van hete onderdelen.
- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- 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 met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens en na het gebruik gevaar voor brandwonden. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: er kan brand ontstaan vliegen als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Gebruik de magnetron niet voor het verwarmen van gerechten in luchtdicht verpakte houders. De druk verhoogt, wat schade kan veroorzaken bij het openen of kan ontploffen.
- Gebruik de magnetron niet om textiel, papier, kruiden, hout, bloemen, fruit of andere brandbare materialen te drogen. Dit kan brand veroorzaken.

- Laat het apparaat niet onbewaakt achter, vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij de bereiding worden gebruikt. Papier kan verkolen of branden en sommige soorten plastic kunnen smelten wanneer ze worden gebruikt om voedsel op te warmen.
- Gebruik alleen schalen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
- De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen. Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren, daar u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- 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. Zorg ervoor dat de dop en het speen verwijderd zijn voor u dit opwarmt.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik de magnetron niet om hele eieren te verwarmen (met of zonder schaal) want deze kunnen ontploffen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgelopen.
- Als materiaal binnen of buiten het apparaat in brand vliegt of als er rookontwikkeling is, laat de deur van het apparaat dan dicht en schakel het apparaat uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit via de zekering of de elektriciteitskast.

- Laat het voedsel niet overkoken. Dit kan brand veroorzaken.
- Normaal gesproken is schoonmaken de enige vorm van onderhoud die nodig is. Als het apparaat 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 stoomreinigers.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.
- Gebruik geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type apparaat is specifiek ontworpen om voedsel op te warmen of te bereiden. De oven is niet ontworpen voor industrieel gebruik of gebruik in laboratoria.
- Verwijder geen beschermkappen. Controleer de deurafdichtingen en het gebied er omheen regelmatig op beschadigingen. Als deze gebieden beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt tot het gerepareerd is door een opgeleid servicetechnicus.
- Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden uitgevoerd. Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

Conformiteitsverklaring CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn () nr. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

Milieutips

Verwerking van de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal kan volledig gerecycled worden en is voorzien van het recyclingsymbool ().
- De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden verwerkt op verantwoorde wijze overeenkomstig de plaatselijke normen inzake afvalverwerking.

Energiebesparing

- Verwarm de magnetron alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donker gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel het apparaat 10/15 minuten voor het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in het apparaat moeten staan blijven dan nog doorgaren.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG 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.

Installatie

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de deur goed sluit. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de Whirlpool Consumenten Service.

Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

Het apparaat monteren

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

Voor de aansluiting

Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning. Verwijder geen beschermingsplaatjes voor aanzuigopeningen die zich aan de zijkant in het magnetronovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen. Controleer of het magnetronovengedeelte 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 of onderhoudsmonteur 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 van 3 mm tussen de contacten.

Na de aansluiting

U kunt het apparaat alleen inschakelen als de deur 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 eis.

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

Voor het eerste gebruik

i De oven moet volledig verwarmd worden (250 °C) voordat hij in gebruik genomen kan worden (bereiding van voedsel).

Volg de volgende stappen om deze procedure uit te voeren.



1. Draai de multifunctionele knop naar de functie Snel voorverwarmen.

2. Draai de instelknop om de temperatuur in te stellen op 250 °C.

3. Druk op de starttoets.

Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, wordt deze 10 minuten aangehouden voordat de oven uitgeschakeld wordt.

Laat de oven afkoelen tot kamertemperatuur.

Veeg de ovenruimte schoon met een vochtig vel keukenpapier.

Accessoires

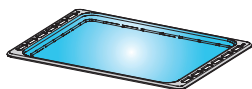
ALGEMEEN

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 van voedsel met Convectiebakken.



Gebruik deze nooit met de magnetronfunctie.

SONDE

De sonde is uitsluitend ontworpen

om te worden gebruikt bij de functie Pro roosteren.

De sonde mag niet bij een andere functie worden gebruikt. Ze meet de temperatuur binnenin het voedsel en geeft deze weer op het display.

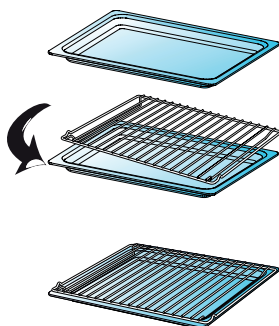
De sonde is ontworpen om de temperatuur binnenin het voedsel te meten tussen 45°C en 90°C. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt "Temperatuur bereikt" op het display.

Dompel de sonde nooit onder in water tijdens het reinigen. Veeg ze gewoon schoon met een vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.



GLAZEN AFDRUIPBAK

Plaats de glazen afdruipbak onder het rooster als u de grillfunctie of de grill en magnetron in combinatie gebruikt. De bak kan ook als kookgerei of als bakplaat worden gebruikt als u Convectiebakken in combinatie met de magnetronfunctie gebruikt.



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

Gebruik de glazen afdruipbak altijd als u de magnetronfunctie gebruikt. Plaats de bak op niveau I. Zet een schaal of bakblik nooit direct op de bodem van de oven.

ROOSTER

Gebruik het rooster bij alle toepassingen, behalve als alleen de magnetronfunctie wordt gebruikt. Op het rooster circuleert hete lucht rond het voedsel.

Plaats de glazen afdruipbak onder het rooster als u voedsel direct op het rooster legt.

Zorg dat de uitstulping van de beveiliging tegen kantelen naar buiten is gericht wanneer u de glazen afdruipbak en het rooster samen in de oven plaatst. Het rooster kan worden gebruikt met Convectiebakken. Het kan ook worden gebruikt als u deze functies in combinatie met de magnetronfunctie gebruikt.

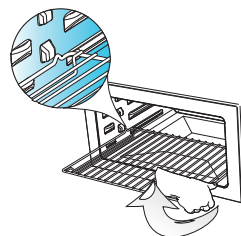


BEVEILIGING TEGEN KANTELEN

Het rooster heeft een kleine uitstulping die steeds omhoog moet zijn gericht. Deze wordt gebruikt als beveiliging tegen kantelen wanneer het rooster alleen wordt gebruikt.

Zorg dat de uitstulping als beveiliging tegen kantelen steeds naar achter is gericht wanneer het rooster in de oven wordt geduwd.

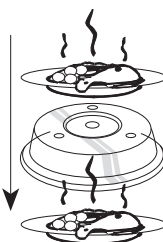
Hef de voorzijde van het rooster een beetje omhoog als het gestopt wordt door de beveiliging tegen kantelen en trek er zachtjes aan om deze los te maken.



DEKSEL

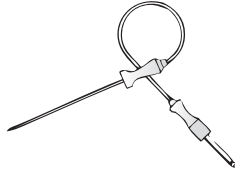
Het deksel wordt gebruikt om het voedsel af te dekken wanneer het alleen met microgolven wordt bereid en opgewarmd. Het helpt spatten te verminderen, het vocht in het voedsel te behouden en de bereidingstijden te verkorten.

Gebruik het deksel bij het verwarmen op twee niveaus.

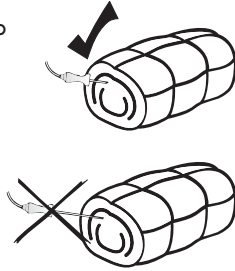


Sonde plaatsen

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

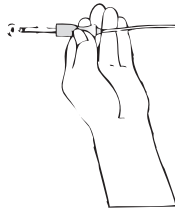


Zorg ervoor dat de sonde zo diep mogelijk in het voedsel zit. Dit zal een nauwkeurigere temperatuur opleveren.



- 2. Plaats** het voorbereide gerecht in de oven.

- 3. Klik het omhulsel van de sonde naar achteren en** Sluit de temperatuursonde aan op de aansluiting in de ovenwand en zorg ervoor dat het snoer ook vrij is wanneer de deur van de oven gesloten is. Er zit geen stroom op de aansluiting en de stekker van de sonde.



TEMPERATUUR BEREIDING

De temperatuursonde moet normaal zodanig in het voedsel worden gestopt dat de punt van de sonde zich in het dikke gedeelte van het voedsel bevindt, aangezien dit deel er het langst over doet om op te warmen.

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 is ingesteld moet hoger zijn dan de huidige temperatuur van het voedsel.

Het is niet mogelijk om de sonde te gebruiken om snoepjes, jam of confituur te maken, of gerechten die

lange tijd moeten sudderen of koken. Dat komt omdat de hoogste temperatuur die ingesteld kan worden, 90°C is.

Dompel de sonde nooit onder in water tijdens het reinigen. Veeg ze gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.

De oven mag niet worden gebruikt met de temperatuursonde in de ovenruimte als deze niet aangesloten is op de oven.

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

Gebruik alleen de bijgeleverde voedselsonde of de sonde die wordt aanbevolen door de servicedienst. Andere merken op de markt leveren geen goede resultaten op en kunnen uw oven beschadigen.

KIP

Wanneer de sonde wordt gebruikt om kip te braden, moet de punt in het vlezig deel van de kip worden geplaatst, bijv. aan de binnenkant van de dij, net achter de poot. De sonde mag niet in aanraking komen met beenderen.



LAM

Wanneer een lamsschenkel / lamsbout wordt bereid, stopt u de punt van de sonde in het dikste deel, zodat de sonde niet in aanraking komt met het been.



VARKEN

Wanneer varkensvlees wordt bereid, bijv. varkensschenkel, achterham, bil, enz. moet de sonde aan het 'einde' van het gewricht in het vlees worden gestopt en niet in de laag vet aan het oppervlak. Plaats de punt van de sonde niet in vette delen van het varkensvlees.



VIS

De sonde kan worden gebruikt om vis op de graat te bereiden, voor grote vissen zoals snoek of zalm. Plaats de tip 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.



Toetsenvergrendeling



I. Druk tegelijk op de terug- en OK-toets en houd deze ingedrukt tot er twee piepjes klinken (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 "off" (uit).

De toetsenvergrendeling kan op dezelfde manier worden uitgeschakeld als hoe deze is ingeschakeld.



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. 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
Hoog	Geeft de hoogste eindtemperatuur
Normaal	Geeft de standaardinstelling
Laag	Geeft de laagste eindtemperatuur

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

300g GEWICHT	
Normale GAARHEID	Gevogelte

400g GEWICHT	
Matige GAARHEID	Vis

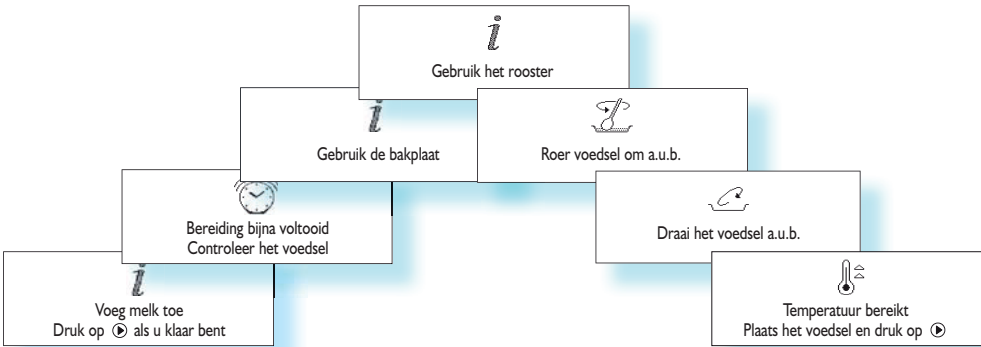
8 AANTAL	
Extra GAARHEID	Vlees

Berichten

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

Als er een bericht verschijnt, moet u:

- de deur openen (indien nodig),
- de actie uitvoeren en op de OK-toets drukken (indien nodig),
- de deur sluiten en de oven weer starten door de starttoets in te drukken.



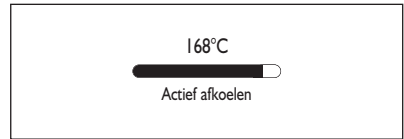
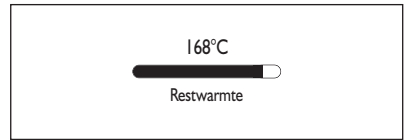
Afkoelen

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 afkoelprocedure.



Snelkoppelingen

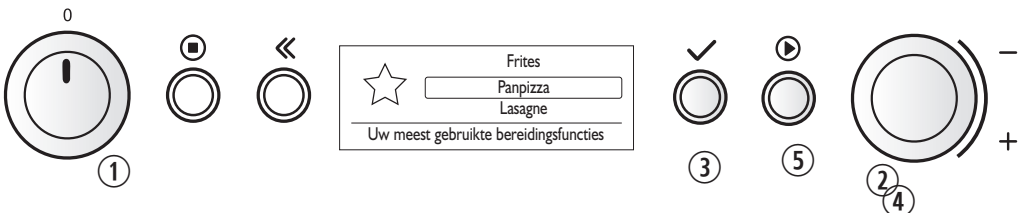
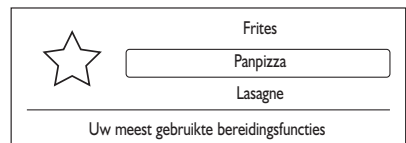
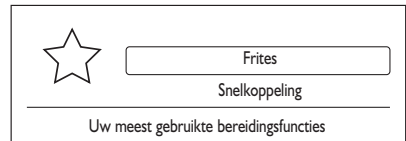
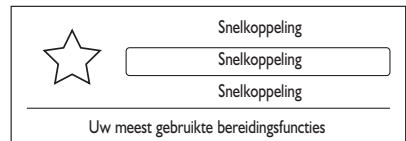
Voor het gebruiksgemak stelt de oven automatisch een lijst samen van uw favoriete snelkoppelingen.

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

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

Als u het snelkoppelingsmenu activeert, zal de functie die u het meest heeft gebruikt zijn voorgeselecteerd als snelkoppeling nr. 1.

Opmerking: de volgorde van de functies in het snelkoppelingsmenu wijzigt automatisch naar gelang uw kookgewoonten.



1. Draai de multifunctionele knop totdat Shortcut wordt weergegeven.
2. Draai de instelknop om uw favoriete snelkoppeling te kiezen. De meest gebruikte functie is voorgeselecteerd.
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai de instelknop / OK-toets om de benodigde aanpassingen te maken.
5. Druk op de starttoets.

Aan/Uit

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



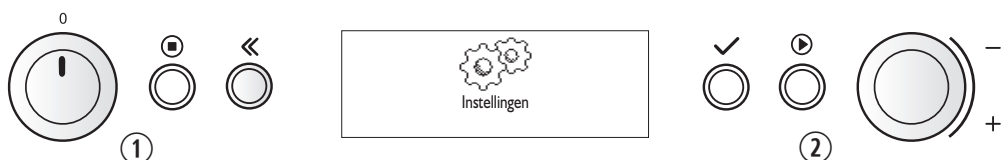
Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, functioneren alle toetsen en knoppen normaal en wordt de 24-uurs klok niet weergegeven.

Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt de 24-uurs klok 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 totdat Settings wordt weergegeven.

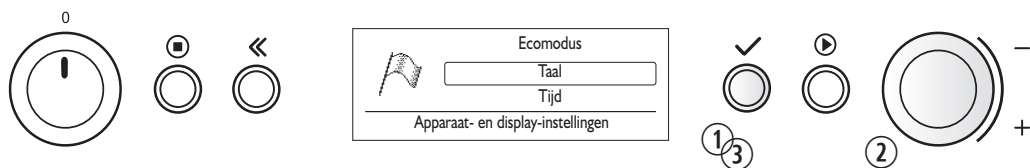
2. Draai de instelknop om een van de instellingen te kiezen om aan te passen.

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.

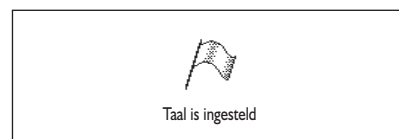
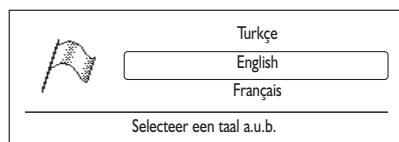
Taal



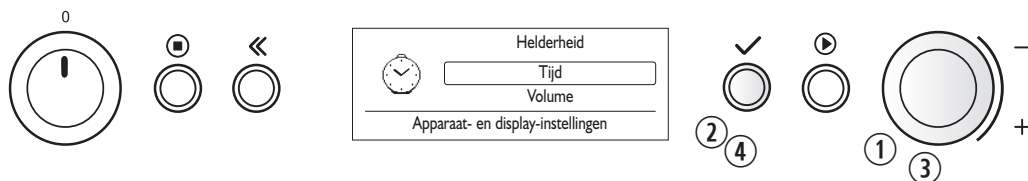
1. Druk op de OK-toets.

2. Draai de instelknop om één van de beschikbare talen te kiezen.

3. Druk nogmaals op de OK-toets om de wijziging te bevestigen.



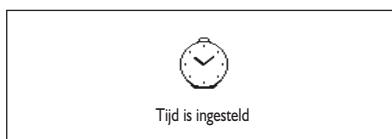
Instellen klok



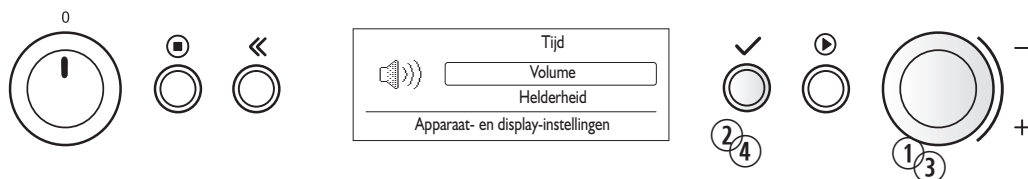
1. **Draai de instelknop** totdat Time wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.** (De cijfers knipperen).
3. **Draai de instelknop** om de 24-uurs klok in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



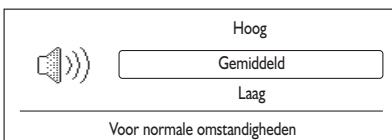
De klok is ingesteld en in werking.



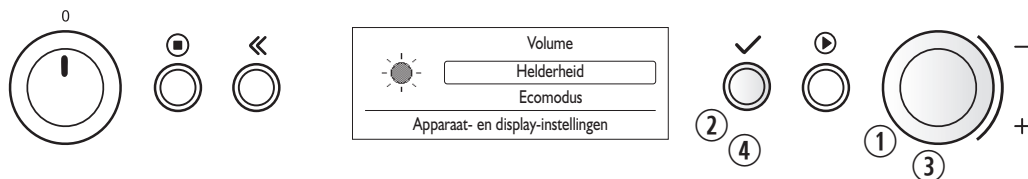
Geluid instellen



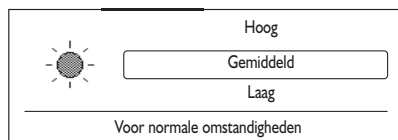
1. **Draai de instelknop** totdat Volume wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het volume in te stellen op high, medium, low of mute.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om de wijziging te bevestigen.



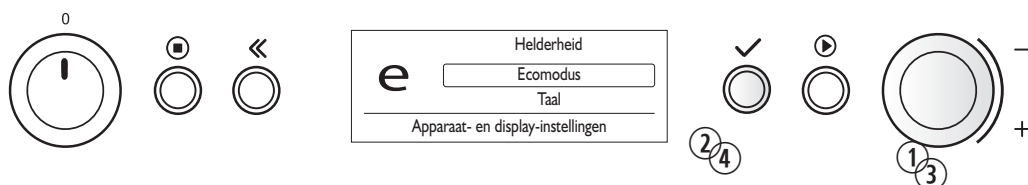
Helderheid



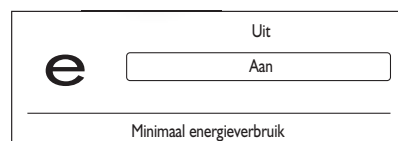
1. **Draai de instelknop** totdat Brightness wordt weergegeven.
2. **Druk op de OK-toets.**
3. **Draai de instelknop** om het door u gewenste helderheidsniveau in te stellen.
4. **Druk nogmaals op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.



Eco



1. **Draai de instelknop** totdat Eco Mode 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.

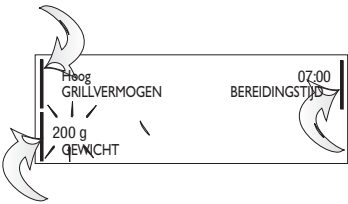
Als OFF (uit) is ingesteld, dan wordt het display niet uitgeschakeld en is de 24-uursklok altijd zichtbaar.

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. U kunt de bereidingstijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien.

Door de instelknop te draaien kunt u 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 instelknop om uw instelling te wijzigen..
- 

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

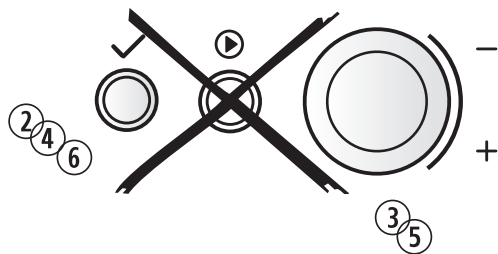
Door het indrukken van de toets Terug keert u rechtstreeks terug naar de laatste parameter die u heeft gewijzigd.

Doorlopende bereiding

Als de bereidingstijd (duur) niet ingesteld is, zal de oven gedurende 4 uur continu werken voordat hij automatisch uitgeschakeld wordt.

DOORLOPENDE BEREIDING WERKT MET DEZE FUNCTIES	
	CONVENTIONEEL
	GRILL
	TURBOGRILL
	HETE LUCHT
	PROFESSIONEEL BAKKEN
	PROFESSIONEEL GEBAK
	PRO ROOSTEREN
	SPECIAAL - WARMHOUDEN
	SPECIAAL - DEEG LATEN RIJZEN

Uitgestelde start



Gebruik deze functie als de bereiding op een bepaalde tijd voltooid moet zijn. De oven moet de gewenste kooktijd kennen en het tijdstip waarop het voedsel 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 starttoets.
- 2. **Druk op de OK-toets**
- 3. **Draai de instelknop** om het eindtijdstip 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 starttoets** Uitgestelde start is ingeschakeld en de resterende tijd tot de oven wordt ingeschakeld wordt weergegeven.

UITGESTELDE START WERKT MET DEZE FUNCTIES	
	CONVENTIONEEL
	GRILL
	TURBOGRILL
	HETE LUCHT

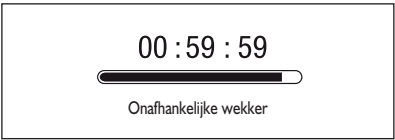
Kookwekker



- 1. **Schakel de oven uit** door de multifunctionele knop naar de nulstand te draaien of door op de AAN/UIT-knop te drukken.
- 2. **Druk op de OK-toets.**
- 3. **Draai de instelknop** om de gewenste tijd op de wekker in te stellen.
- 4. **Druk op de OK-toets** om de kookwekker te laten aftellen.

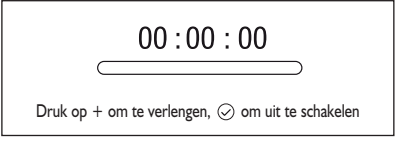
Gebruik deze functie als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals bij het koken van eieren of om deeg te laten rijzen.

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

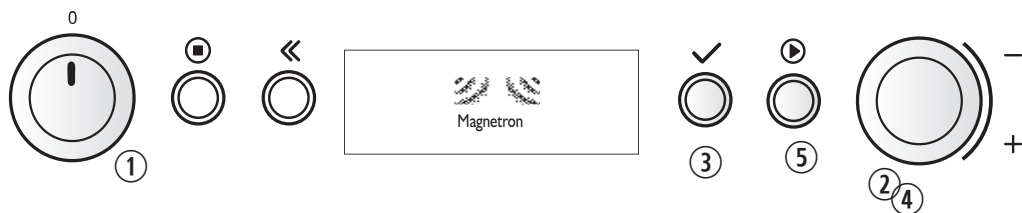


Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u **een geluidssignaal**.

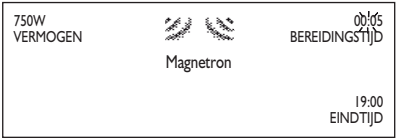
Als u op de AAN/UIT-knop drukt voordat de kookwekker is afgelopen, wordt deze uitgeschakeld.



Bereiden en opwarmen met de magnetron

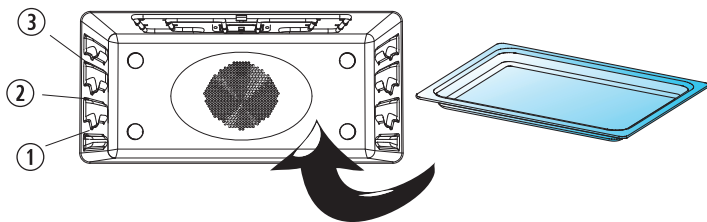


- 1. Draai de multifunctionele knop totdat Microwave wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het magnetronvermogen in te stellen.
- 5. Druk op de starttoets.



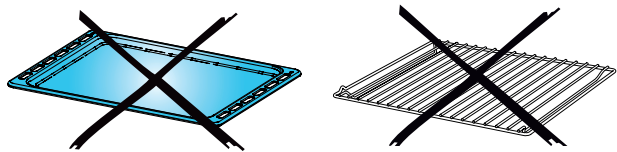
Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

Gebruik altijd de glazen afdroepbak op niveau I als u alleen de magnetronfunctie gebruikt.

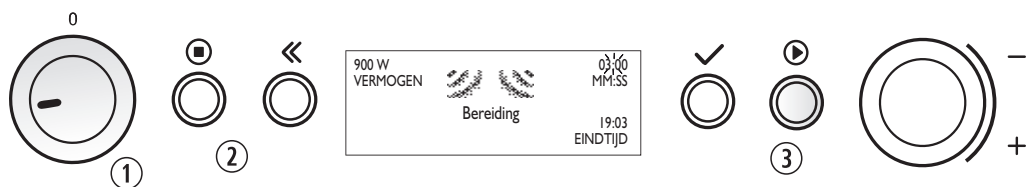


Vermogen

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 etc.
650 W	Bereiden van vis .
500 W	Voorzichtig bereiden van b.v. eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van stoofschotels.
350 W	Laten sudderen van stoofpotten , smelten van boter en chocolade.
160 W	Ontdooien . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	Ijs zacht laten worden
0 W	Alleen bij gebruik van de Timer .



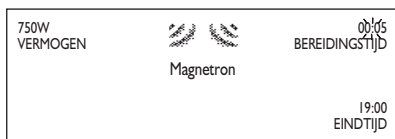
Jet start



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Microwave wordt weergegeven.

2. **Druk op de AAN/UIT-knop.**

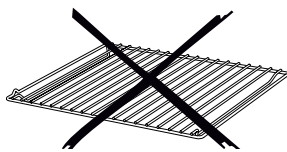
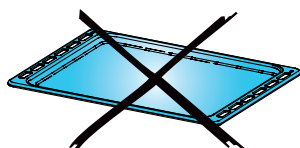
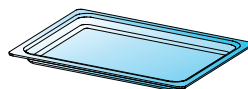
3. **Druk op de starttoets om automatisch te starten** op maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, wordt de tijd 30 seconden langer.



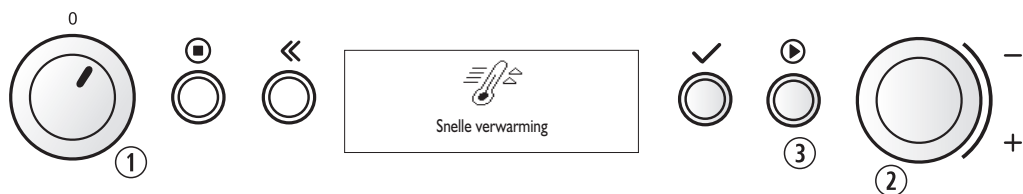
Gebruik deze functie voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

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

Gebruik altijd de glazen afdroepbak als u deze functie gebruikt.



Snel voorverwarmen



1. **Draai de multifunctionele knop** naar de functie Snel voorverwarmen.
2. **Draai de instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de starttoets.**

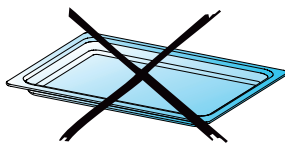
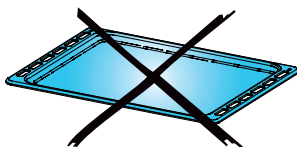
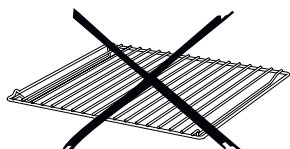


Gebruik deze functie om de lege oven voor te verwarmen.

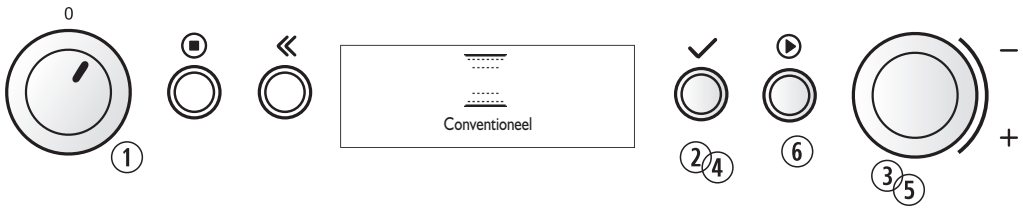
Voorverwarmen moet altijd worden gedaan met een lege oven, net als bij een gewone oven.

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.

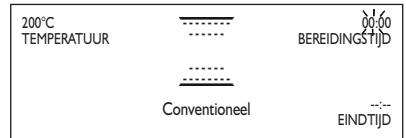
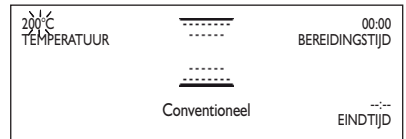
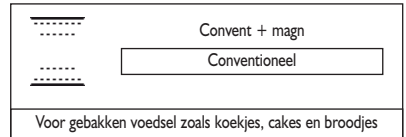
Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een "Forced Air" (Hete lucht)-functie kiest om met de bereiding te beginnen.



Conventioneel



1. **Draai de multifunctionele knop** naar 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 starttoets.**



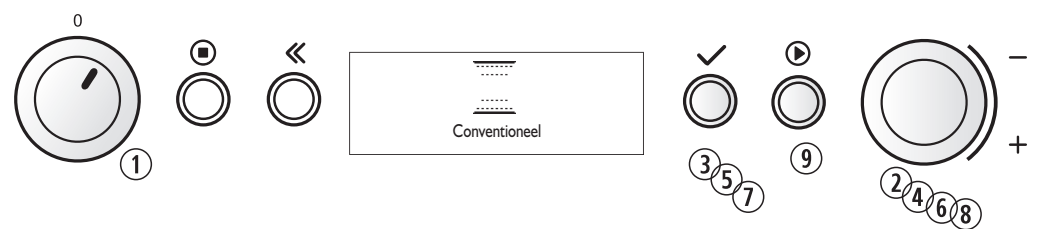
Gebruik deze functie net zoals u een traditionele oven zou gebruiken om koekjes, cakes, broodjes en meringues te bakken.

OPMERKING: Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

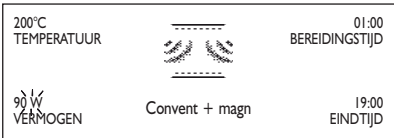
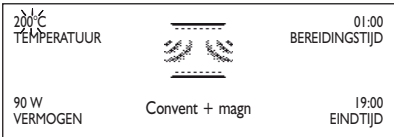
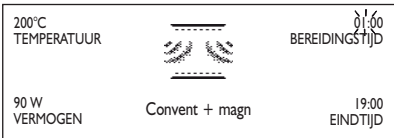
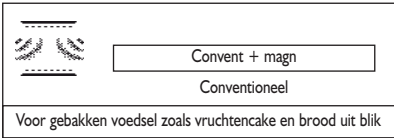
Wanneer u voedsel in schalen plaatst, plaatst u de schalen op het rooster zelf.

Gebruik de bakplaat voor broodjes en pizza's.

Convent + magn



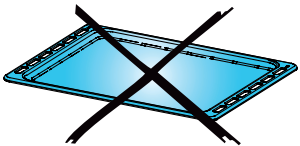
- 1. **Draai de multifunctionele knop** naar de stand Conventioneel.
- 2. **Draai de instelknop** naar de stand Conventioneel + magnetron.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 6. **Draai de instelknop** om 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 starttoets.**



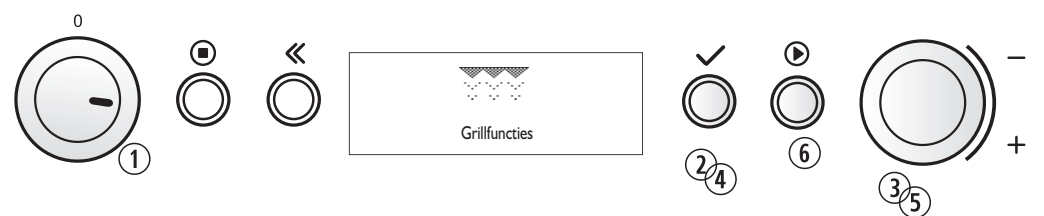
Gebruik deze functie om vruchtencake, brood in bakblik en diepvriesvoedsel te bereiden.

Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

CONVENT + MAGN			
Aanbevolen gebruik	Temperatuur	Magnetronvermogen	Bereidingshoogte
Gegratineerde gerechten, vis.	Zoals aanbevolen in de recepten	350 W	2
Geroosterd vlees.		160 W	1
Brood		90 W	1
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding		0 W	

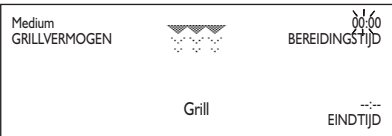
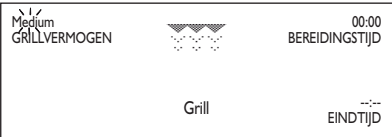
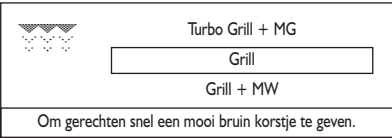


Grill



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

1. Draai de multifunctionele knop naar de grillstand.
2. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
3. Draai de instelknop om het Grillvermogen 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 starttoets.



Gebruik deze functie om gerechten snel een mooi bruin korstje te geven.

Controleer, voordat u met grillen begint, dat het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

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

Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

Verwarm de grill 3 à 5 minuten voor op grillvermogen High (Hoog).

GRILL		
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Bereidingshoogte
Kaastosti, hamburgers, vlees.	Hoog	3
Worstjes, gerechten aan het spit.	Gemiddeld	3
Gerechten een lichtbruin korstje geven.	Hoog	

Grill + MW



- 1. Draai de multifunctionele knop naar de grillstand.
- 2. Draai de instelknop naar 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 Grillvermogen 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 starttoets

	Grill
	Grill + MW
	Turbogrill
Voor voedsel zoals lasagne, vis - en gegratineerde aardappelen	

Medium GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTIJD
350 W VERMOGEN	Grill + MW	19:00 EINDTIJD

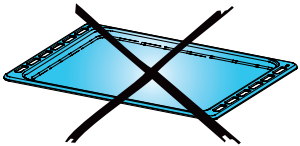
Medium GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTIJD
350 W VERMOGEN	Grill + MW	19:00 EINDTIJD

Medium GRILLVERMOGEN		01:00 BEREIDINGSTIJD
350 W VERMOGEN	Grill + MW	19:00 EINDTIJD

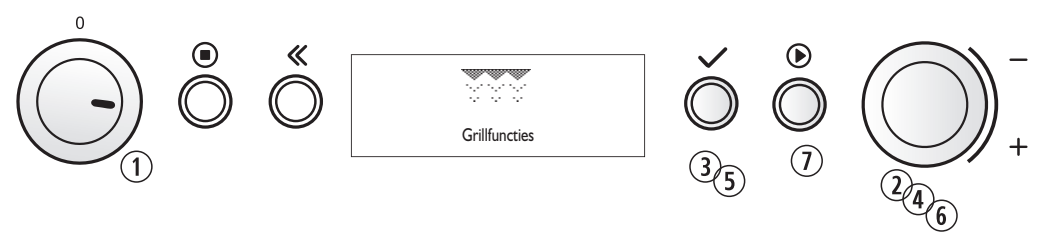
Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als lasagne, vis en gegratineerde aardappelen.
Het maximaal mogelijke magnetronvermogen bij gebruik van de Grill + magnetron is in de fabriek ingesteld.
Leg het voedsel op het rooster of op de glazen afdruiptak.

Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

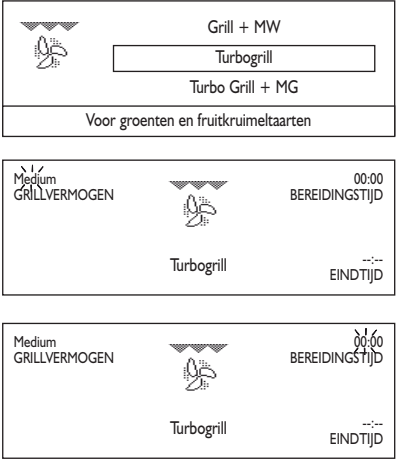
GRILL + MAGN			
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Magnetronvermogen	Niveau
Gegratineerde schotels	Gemiddeld	350 W	1
Stukken kip, groenten	Gemiddeld	160 - 350 W	2
Vis	Hoog	90 W	3
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding	Hoog	0 W	



Turbogrill



- 1. Draai de multifunctionele knop totdat Grill wordt weergegeven.
- 2. Draai de instelknop totdat Turbo Grill wordt weergegeven.
- 3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 4. Draai de instelknop om het Grillvermogen in te stellen.
- 5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
- 6. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
- 7. Druk op de starttoets.



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

Leg voedsel op het rooster.

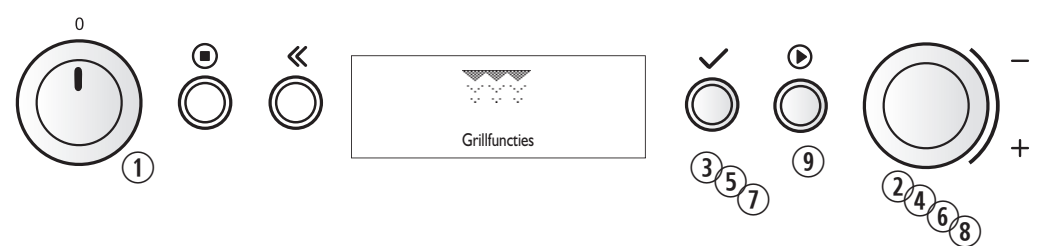
Controleer, voordat u met grillen begint, dat het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is en geschikt is voor de oven.

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

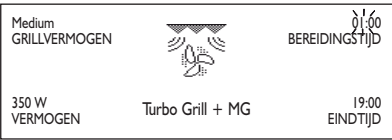
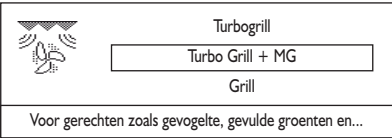
Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

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

Turbo Grill + MG



1. **Draai de multifunctionele knop** totdat Grill wordt weergegeven.
2. **Draai de instelknop** totdat Turbo Grill + MW 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 keuze te bevestigen.
6. **Draai de instelknop** om het turbogrillvermogen 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 starttoets**



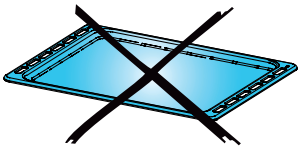
Gebruik deze functie voor het bereiden van gerechten als gevulde groenten en stukken kip.

Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

Het **max. mogelijke** magnetronvermogen bij gebruik van de Turbogril + magnetron is beperkt door een in de fabriek ingestelde limiet.

Leg voedsel op het rooster.

TURBOGRILL + MAGN			
Aanbevolen gebruik	Grillvermogen	Magnetronvermogen	Bereidingshoogte
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



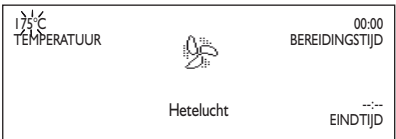
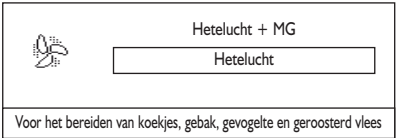
Hetelucht



1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand Hete lucht.
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 starttoets.**

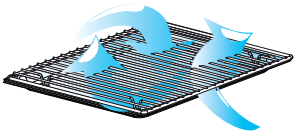
Gebruik deze functie bij de bereiding van meringues, gebak, cakes, soufflé, gevogelte en geroosterd vlees.

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



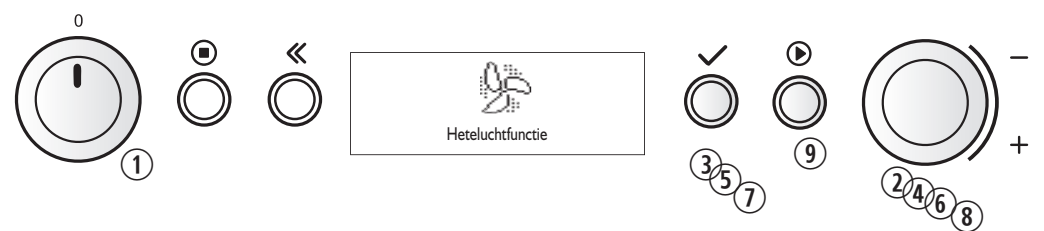
Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Gebruik de bakplaat voor het bakken van kleine producten, zoals koekjes en broodjes.



GERECHT	ACCESSOIRES	OVENTEMP. °C	BEREIDINGSTIJD
Rosbief, medium (1,3 - 1,5 kg)	Schaal op rooster	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
Geroosterd varkensvlees (1,3 - 1,5 kg)	Schaal op rooster	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
Hele kip (1,0 - 1,2 kg)	Schaal op rooster	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
Cake (zwaar)	Cakevorm op rooster	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
Cake (licht)	Cakevorm op rooster	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
Koekjes	Bakplaat	170 - 180 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN
Boterham	Bakvorm op rooster	180 - 200 °C VOORVERWARMDE OVEN	30 - 35 MIN
Broodjes	Bakplaat	210 - 220 °C VOORVERWARMDE OVEN	10 - 12 MIN
Meringues	Bakplaat	100 - 120 °C VOORVERWARMDE OVEN	40 - 50 MIN

Hetelucht + MG

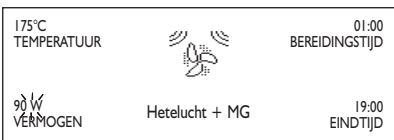
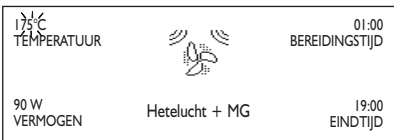
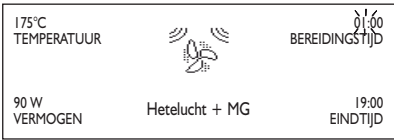
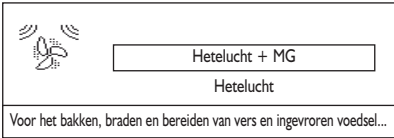
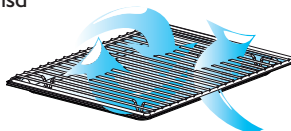


- 1. **Draai de multifunctionele knop** op de stand Hete lucht.
- 2. **Draai de instelknop** tot Hete lucht + magn wordt weergegeven.
- 3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
- 5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
- 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 starttoets.**

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

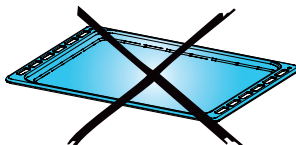
Plaats voedsel altijd op het rooster zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

Het max. mogelijke vermogensniveau van de magnetron bij gebruik van Hete lucht + magnetron is begrensd door een fabrieksinstelling.

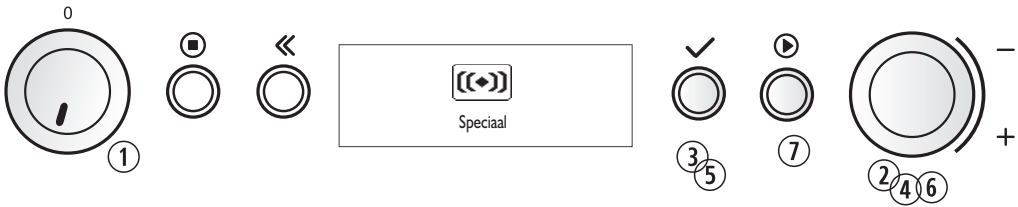


Het juiste vermogen en de juiste steunhoogte kiezen

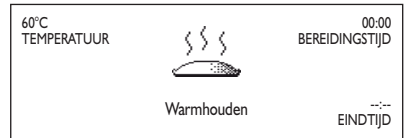
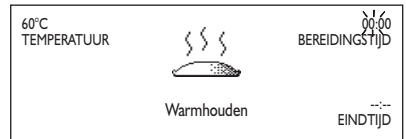
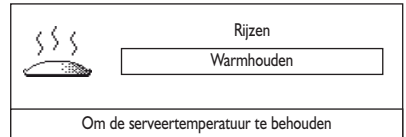
HETE LUCHT + MAGN		
Aanbevolen gebruik	Magnetronvermogen	Bereidingshoogte
Gevogelte, gegratineerde gerechten.	350 W	3
Gebakken vis.	160 - 350 W	2
Geroosterd vlees.	160 W	2
Brood/cakes.	90 W	1
Alleen een bruin korstje geven tijdens de bereiding.	0 W	-



Speciaal - Warmhouden



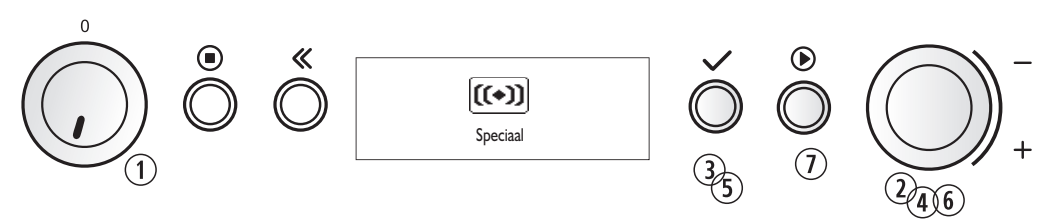
1. **Draai de multifunctionele knop** naar de stand Speciaal.
2. **Draai de instelknop** naar de stand Warmhouden.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de bereidingstijd in te stellen.
5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
6. **Draai de instelknop**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



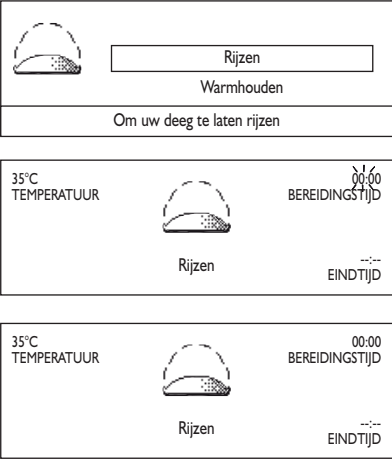
Gebruik deze functie om het voedsel op een serveertemperatuur (60 °C) te houden.

OPMERKING: als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

Speciaal - Deeg rijzen



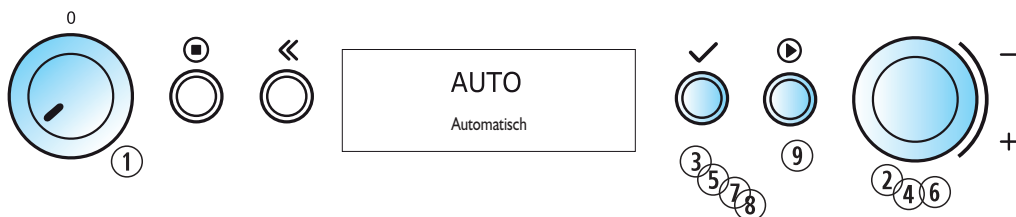
1. Draai de multifunctionele knop naar de stand Speciaal.
2. Draai de instelknop naar de stand Rijzen.
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de bereidingstijd in te stellen.
5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
6. Draai de instelknop om de temperatuur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



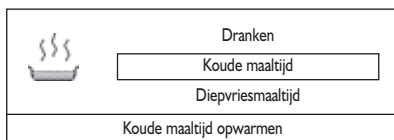
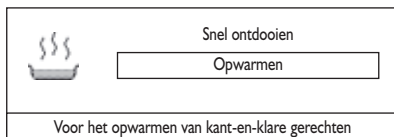
Gebruik deze functie om deeg te laten rijzen. De oventemperatuur wordt op 35 °C gehouden.

OPMERKING: Als de tijd niet is ingesteld, gaat deze functie door tot u de deur opent of op de stop-toets drukt. Als u deze functie niet onderbreekt wordt deze automatisch na 4 uur stopgezet.

Auto opwarmen



1. **Draai de multifunctionele knop** naar de stand Automatisch.
2. **Draai de instelknop** naar de stand Auto opwarmen.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** om de categorie 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 keuze te bevestigen.
8. **Druk op de starttoets** (De oven kan aangeven welk accessoire u het best kunt gebruiken).
9. **Druk nogmaals op de starttoets.**



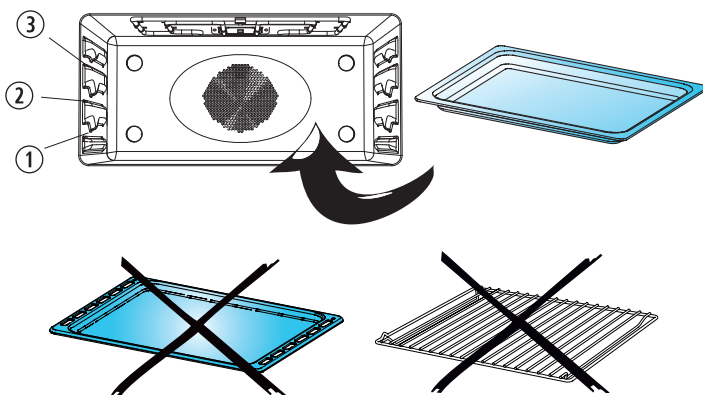
Gebruik deze functie voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, zowel diepvries, gekoeld of op kamertemperatuur.

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

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

Bij sommige vloeidescategorieën moet het voedsel tijdens de bereiding omgeroerd worden. In deze gevallen stopt de oven en wordt u gevraagd de benodigde handeling uit te voeren.

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



Auto opwarmen

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

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

Dikkere plakken, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, moeten dicht bij elkaar worden gelegd.

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

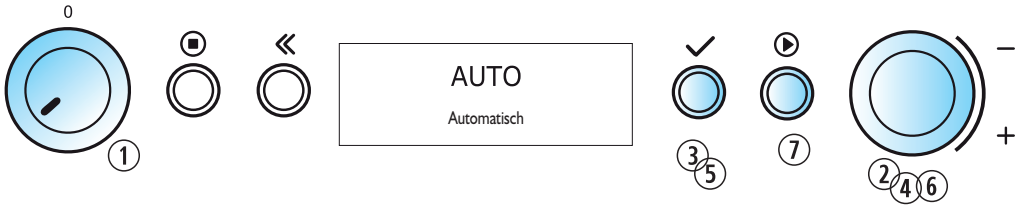
Gebruik altijd het bijgeleverde deksel bij deze functie (alleen voor het verwarmen van soepen is dit deksel niet nodig)!

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.

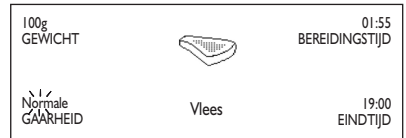
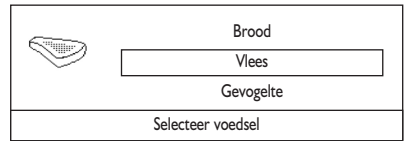
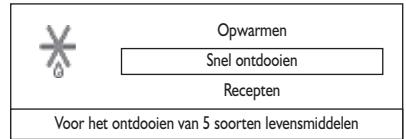
Plastic folie moet worden ingeprikt met een vork om de druk op te heffen en zo openbarsten te voorkomen. Tijdens het verhitten vindt namelijk stoomvorming plaats.

AANBEVOLEN GEWICHTEN		
	Bord met eten , gekoeld (250 g - 500 g)	Bereid het voedsel overeenkomstig de bovenstaande aanbevelingen. afgedekt verwarmen
	Bord met eten , bevroren (250 g - 500 g)	Volg de aanwijzingen op de verpakking, M.B.T. ventilatie, inprikken enz.
	Soep , gekoeld (1 - 4 porties)	Onafgedekt opwarmen in afzonderlijke kommen of in een grote.
	Dranken (1 - 4 porties)	Onafgedekt opwarmen en gebruik een metalen lepel in een kom of mok.
Voor voedsel dat niet in onderstaande tabel is opgenomen of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien		

Snel ontdooien



1. Draai de multifunctionele knop op de stand Auto.
2. Draai de instelknop naar de stand Snel ontdooien.
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 starttoets.



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

Automatisch ontdooien (Auto Defrost) mag alleen gebruikt worden als het nettogewicht tussen de 100 g en 3,0 kg ligt.

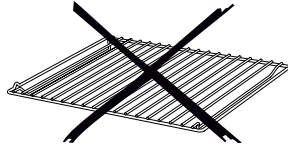
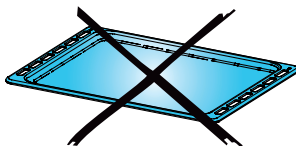
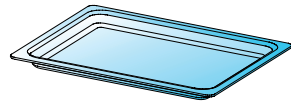
Plaats het voedsel altijd op de glazen afdruiptak op niveau 1.

Halverwege het ontdooien 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 starttoets in te drukken.

Na afloop van het ontdooiproces 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 diepvriestemperatuur (-18°C), moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

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



GEWICHT:

Deze functie moet het netto gewicht van het voedsel weten. De oven berekent daarna automatisch de benodigde tijd om het proces te voltooien.

Als het gewicht lager of hoger is dan het aanbevolen gewicht: Volg de werkwijze voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W voor ontdooien.

GERECHT		TIPS
*** 	Vlees (100 g - 2,0 kg)	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
*** 	Gevogelte (100 g - 3,0 kg)	Hele kip, stukken of filets. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
*** 	Vis (100 g - 2,0 kg)	Heel, moten of filets. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
*** 	Groenten (100 g - 2,0 kg)	Gemengde groenten, doperwten, broccoli enz. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
*** 	Brood (100 g - 2,0 kg)	Heel brood, broodjes of kadetjes. Draai het voedsel als dit wordt aangegeven.
Voor voedsel dat niet in onderstaande tabel is opgenomen of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het 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, plastic 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 is van 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.

Bescherm verschillende stukken voedsel met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (bijv. kippenpoten en vleugeltjes).

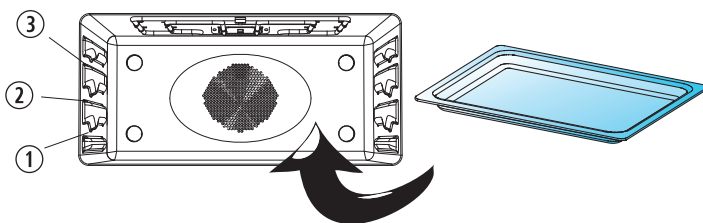
Draai grote stukken om halverwege het ontdooien.

Gekookt voedsel, stoofpotten en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

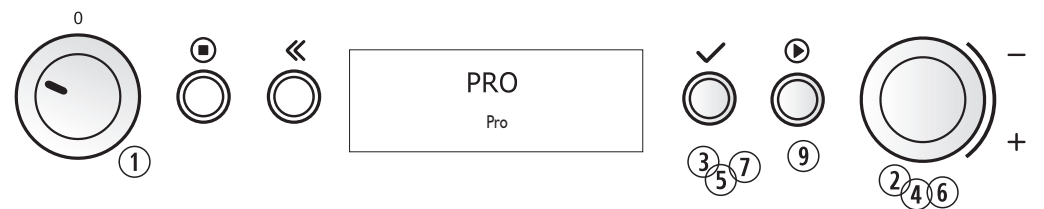
Als u het voedsel na het ontdooien even laat staan wordt het resultaat altijd beter aangezien de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

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

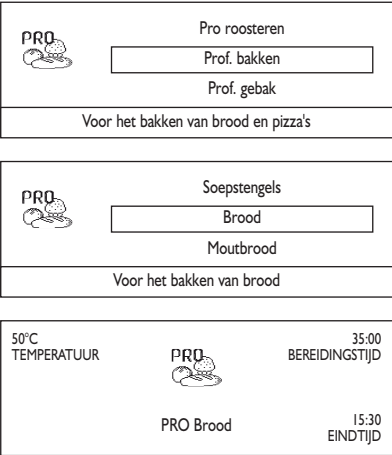


Prof. bakken

Gebruik deze functie wanneer u brood of pizza bakt.



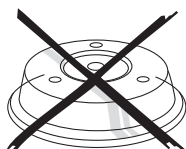
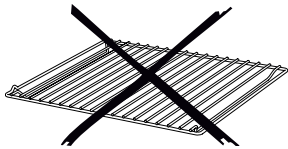
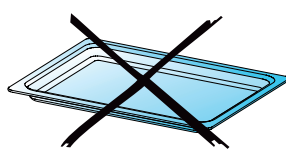
1. Draai de multifunctionele knop naar de stand PRO.
2. Draai de multifunctionele knop naar de stand Professioneel bakken.
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de categorie voedsel te selecteren.
5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
6. De oven begint nu de ovenruimte voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen alvorens de bereiding te vervolgen.
7. Plaats het voedsel en druk op de starttoets.



OPMERKING:

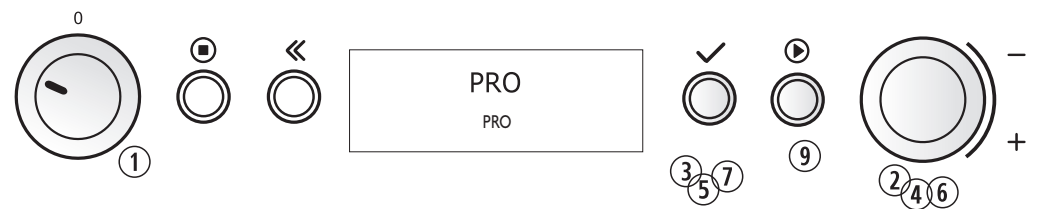
De oven zal gedurende 4 uur continu werken als de bereidingstijd niet ingesteld is.
Druk op de ok-knop en draai aan de instelknop om de resterende bereidingstijd in te stellen. De kookwekker begint af te tellen en de bereiding wordt gestopt wanneer de eindtijd is bereikt.

VOEDINGSGROEP		KOOKGEREI	BEREIDINGSHOOGTE	OVEN °C	TIJD	BOVENLAAG TOEVOEGEN
	Brood	Bakplaat	Niveau 2	170° C	35 MIN	
	Moutbrood	Bakplaat	Niveau 2	190° C	30 MIN	
	Panpizza	Bakplaat	Niveau 2	175° C	15 + 20 MIN	NA 15 MIN
	Dunne pizza	Bakplaat	Niveau 2	230° C	10 - 15 MIN	
	Focaccia	Bakplaat	Niveau 2	185° C	35 - 40 MIN	
	Soepstengels	Bakplaat	Niveau 2	160° C	20 - 30 MIN	



Prof. gebak

Gebruik deze functie wanneer u gebak bakt.



1. Draai de multifunctionele knop naar de stand PRO.
2. Draai de multifunctionele knop naar de stand Professioneel gebak.
3. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Draai de instelknop om de categorie voedsel te selecteren.
5. Druk op de OK-toets om uw keuze te bevestigen.
6. De oven begint nu de ovenruimte voor te verwarmen. Als het voorverwarmen is voltooid wordt u gevraagd het voedsel te plaatsen alvorens de bereiding te vervolgen.
7. Plaats het voedsel en druk op de starttoets.

PRO

Prof. bakken

Prof. gebak

Pro roosteren

Voor het bakken van gebak

PRO

Kruimeldeeg

Soesjes

Croissant

Voor het bakken van soesjes

50°C
TEMPERATUUR

PRO

35:00
BEREIDINGSTIJD

Soesjes

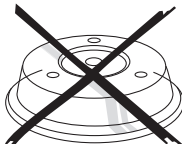
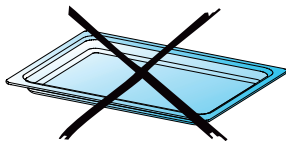
15:30
EINDTIJD

OPMERKING:

De oven zal gedurende 4 uur continu werken als de bereidingstijd niet ingesteld is.

Druk op de OK-knop en draai aan de instelknop om de resterende bereidingstijd in te stellen. De kookwekker begint af te tellen en de bereiding wordt gestopt wanneer de eindtijd is bereikt.

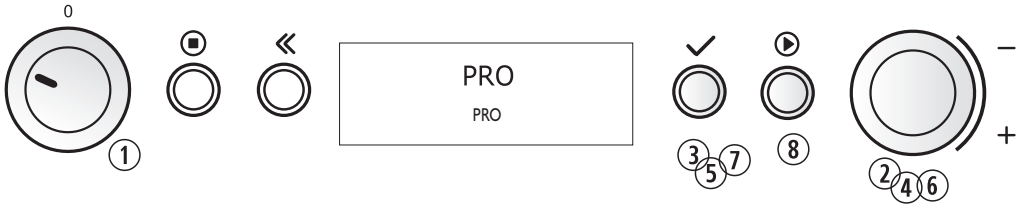
VOEDINGSGROEP		KOOKGEREI	BEREIDINGSHOOGTE	OVEN °C	TIJD
	Soesjes	Bakplaat	Niveau 2	160°C	30-40 MIN
	Croissants	Bakplaat	Niveau 2	140°C	20-30 MIN
	Moskovisch gebak	Bakvorm en rooster	Niveau 1	150°C	30-40 MIN
	Krentencake	Bakblik en rooster	Niveau 1	150°C	75-85 MIN
	Kruimeldeeg	Bakblik en rooster	Niveau 1	160°C	25-35 MIN



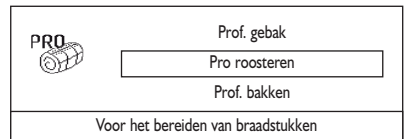
Pro roosteren

Gebruik deze functie wanneer u braadstukken bereidt.

Deze functie is voornamelijk voor gebruik met een gaarthermometer, maar kan ook worden gebruikt als traditionele oven zonder de sonde.



1. **Draai de multifunctionele knop** naar de stand PRO.
2. **Draai de multifunctionele knop** naar de stand Pro roosteren.
3. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
4. **Draai de instelknop** m de categorie voedsel te selecteren.
5. **Druk op de OK-toets** om uw keuze te bevestigen.
6. **De oven begint nu** de ovenruimte voor te verwarmen. Wanneer de ovenruimte voorverwamd is, vraagt de oven u of u de Gaarthermometer al dan niet wilt gebruiken.



ALS DE SONDE GEBRUIKT WORDT:

7. **Open de deur**, zet het gerecht in de oven (thermometer correct geplaatst) en sluit de sonde aan.
8. **Druk op de starttoets**, de oven start automatisch met bruinen.

ALS ER GEEN SONDE GEBRUIKT WORDT:

7. **Open de deur**, zet het gerecht in de oven.
8. **Druk op de starttoets**, de oven start automatisch met bruinen.

OPMERKING

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.

Voor deze functie moet water worden toegevoegd tijdens de bereiding. Na 12 of 20 minuten zal de oven piepen om aan te geven dat u water moet toevoegen. Het water kan later worden toegevoegd maar als er geen water wordt toegevoegd, zal het resultaat niet zo goed zijn.

Na afloop van de bereiding kunt u eventueel doorgaan door de instelknop te draaien om extra bereidingstijd toe te voegen.

VOEDINGSGROEP		KOOKGEREI	BEREIDINGSHOOGTE	OVEN °C	SONDE °C	TIJD	VOEG WATER TOE
	Rosbief varken/kalf	Braadpan op rooster	Niveau I	190°C	68°C	50-80 MIN	NA 20 MIN
	Rosbief (licht gebakken)	Rooster op glazen afdruijbak	Niveau I	200°C	48°C	35 MIN	NA 12 MIN
	Rosbief (medium)	Rooster op glazen afdruijbak	Niveau I	200°C	54°C	55 MIN	NA 12 MIN
	Gebraden kip	Braadpan op rooster	Niveau I	200°C	85°C	60-80 MIN	NA 20 MIN
	Lamsbout (medium)	Braadpan op rooster	Niveau I	190°C	70°C	70 MIN	NA 20 MIN
	Lamsbout (doorbakken)	Braadpan op rooster	Niveau I	190°C	75°C	90 MIN	NA 20 MIN
	Handmatig	Geschikt voor oven	Niveau I of 2	50-250°C	45-90°C	0-4 UUR	

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.

- i** **Gebruik geen schuursponsjes, schurende reinigingsmiddelen**, sponsjes van staalwol, ruwe doeken enz.; deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of keukenpapier met glasreiniger. Slaat het glasreinigingsmiddel op het keukenpapier.

Sproei niet rechtstreeks 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 deuropening schoon te maken.

- i** **Zorg ervoor dat er geen vet of voedselresten** in de deuropening achterblijven.

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

- i** **Gebruik geen stoomreinigers** wanneer u de magnetron schoonmaakt.

Luchtjes in de oven kunt u verwijderen door een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau te plaatsen en dit enkele minuten te laten koken.

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

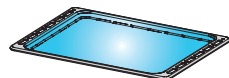
Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte vetspatten afbrandt, maar het vlak eronder moet wel regelmatig gereinigd worden. Dit doet u met warm water, reinigingsmiddel en een spons. Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld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

GESCHIKT VOOR DE AFWASMACHINE:

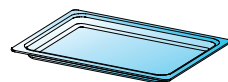
rooster



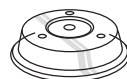
bakplaat



glazen afdruipbak

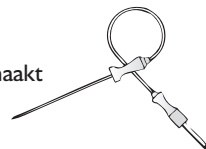


omslag



ZORGVULDIG REINIGEN:

De sonde moet schoongemaakt worden met water en afwasmiddel.



- i** **Dompel de sonde nooit onder** in water tijdens het reinigen. Veeg ze gewoon schoon met een schone, vochtige doek of een vel keukenpapier na gebruik.
- i** **Gebruik geen sponsjes van 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 vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Tijd (ca.)	Vermogen	rechthoekige
Custardpudding	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Biscuitgebak	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Gehaktbrood	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Gegratineerde aardappelen	1100 g	25-28 min	Hete Lucht 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Cake	700 g	25 min	Conventioneel 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Kip	1000 g	30-32 min	Hete Lucht 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
Vlees ontdooien	500 g	10 1/2 min	Snel ontdooien (Jet defrost)	Glazen afdruiptak

Technische specificaties

Voedingsspanning	230 V/50 Hz
Nominaal ingangsvermogen	2800 W
Zekering	16 A
Uitgangsvermogen magnetron	850 W
Grill	1600 W
Hete lucht	1200 W
Onderwarmte	1000 W
Buitenafmetingen (HxBxD)	455x595x560
Binnenafmetingen (HxBxD)	210x450x420

Gebruiksadviezen en -suggesties

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functies het best gebruikt kunnen worden voor een bepaald gerecht. 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 minimumbereidingstijd en controleer of het gaar is.

Volg voor de beste resultaten nauwgezet de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de keuze van de te gebruiken accessoires (indien bijgeleverd).

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 oververhitten tot boven het kookpunt zonder zichtbaar te borrelen. Daardoor kunnen hete vloeistoffen plots 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 magnetronoven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Roer opnieuw na het opwarmen en haal de houder voorzichtig uit de magnetronoven.

Voedsel bereiden

Microgolven dringen maar weinig door in het voedsel. Als u een aantal stukken samen wil bereiden, leg dan de stukken in een cirkel zodat er meer stukken aan de buitenkant liggen.

Kleine stukken worden sneller dan grote stukken bereid. Snijd het voedsel in stukken die even groot zijn zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Vocht verdampst tijdens de bereiding in de magnetron.

Een magnetronbestendig deksel op de schaal vermindert vochtverlies.

Het meeste voedsel blijft verder koken nadat de bereiding in de magnetron al beëindigd 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, bijvoorbeeld gehaktbrood en worst, 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.

Diepvriesproducten

Voer voor de beste resultaten het ontdooien uit op het glazen draaiplateau. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal 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

- De plateaudrager zit op zijn plaats.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer of de zekeringen in orde zijn en of er stroom is.
- Controleer of het apparaat voldoende geventileerd wordt. Wacht 10 minuten en probeer dan het apparaat opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.
- Trek de stekker uit het stopcontact. 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".

Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice

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 aan en uit 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 Klantenservice.

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 apparaatruimte (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 **Klantenservice** 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 apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af conform de plaatselijke voorschriften voor 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.

Printed in Italy
02/15

400010769945

